



# Friterad kyckling & vannameiräkor med sötsursås

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **45 min** Portioner: **6**

Detta underbara familjerecept är en stor favorit hos oss. Välj vad du vill friteras och servera gärna med ris och en syrlig vitkålsallad. Smaklig måltid!



## INGREDIENSER

800 gram kycklingfilé  
400 gram vannameiräkor

1 liter fritureolja

### **Frityrsmet**

4 deciliter vetemjöl  
4 teskedar bakpulver  
2 teskedar ättiksprit  
4 teskedar olja  
2 matskedar potatismjöl  
3 deciliter vatten

### **Sötsursås**

1 deciliter ättiksprit  
4 deciliter vatten  
2 deciliter socker  
1 matsked tomatpuré  
3 matskedar potatismjöl  
vatten



## GÖR SÅ HÄR

1

Ta fram två bunkar. Blanda ihop ingredienserna till frityrsmeten. Tillsätt eventuellt lite mer vatten om smeten är för tjock.

2

Putsa och dela kycklingen i mindre bitar. Ta fram en stekpanna. Stek kycklingen några minuter så den får lite färg utan att bli helt genomstekt. Krydda med svartpeppar och grillkrydda. Låt svalna. Rör ner kycklingen i ena

bunken med friterismet och räkorna i den andra.

**3**

Ta fram en kastrull och tillsätt olja. Hetta upp oljan till en temperatur på cirka 160-190 grader. Lägg ner kycklingen några i taget och fritera tills de blir gyllenbruna. Avsluta med att fritera räkorna.

**4**

**Sötsursås:** Ta fram en kastrull. Rör ner ättiksprit, vatten, socker och tomatpuré. Låt koka upp och ta bort sedan från plattan. Blanda ihop potatismjöl med lite vatten och rör ner i såsen tills du får en bra konsistens.

**5**

Servera tillsammans med ris och vitkålsallad. Smaklig måltid!