



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!