



GENERELL

Friterad Camembert med Hjortonsylt

Kock: **Per Morberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**



En lyxig liten rätt som bara smälter på tungan. Panera osten tills den blir härligt gyllenefärgad och servera med varm hjortonsylt.



INGREDIENSER

3 st ägg
3 dl hjortonsylt
1 dl vetemjöl
3 krukor persilja
2 dl ströbröd
400 gram camembert
1.5 liter matolja
2 dl vatten

GÖR SÅ HÄR

- 1** Häll det kalla vattnet i en djup tallrik och vispa upp äggen i en annan djup tallrik.
- 2** Häll mjöl och ströbröd i varsin djup tallrik.
- 3** Dela osten i fyra lika delar och panera dem genom att först vända dem i vattnet, därefter mjölet, sedan i äggen och sist i ströbrödet.
- 4** Var noga med att alla ytor av osten täcks ordentligt vid varje moment i paneringen.
- 5** Värm upp oljan till 180°C i en stor tjockbottnad kastrull. Släpp sedan försiktigt ner två av ostbitarna i oljan och fritera dem gyllenbruna. Fritera inte alla ostbitarna samtidigt då temperaturen på oljan sänks mycket då. Ta två i taget.
- 6** Hantera ostbitarna varsamt då de lätt går sönder. Ett tips är att ha locket till kastrullen i närheten så att du snabbt kan lägga på det och stänga värmen om oljan kokar över eller fattar eld.
- 7** Klipp sedan persiljan i små knippen, fritera dem hastigt och låt de sedan rinna av på ett hushållspapper.
- 8** Värm hjortronsylten försiktigt i en kastrull.
- 9** Servera den friterade osten och persiljan genast med den varma hjortronsylten.