VEGETARISK

Friterad fetaost på romanescosås

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **50 min** Portioner: **4**

I airfryer: Frasig, varm fetaost på smakrik spansk paprikasås med marconamandlar och vitlök. Toppa med basilika och servera med rostat bröd.

Frasig fetaost smakar ljuvligt på romanescosås med marconamandlar och vitlök. Receptet är skapat av Philips Airfryer XXL tillsammans med Sveriges Mästerkock 2020, Sofia Henriksson.

50

INGREDIENSER

1 st fetaost

Romanescosås

2 st spetspaprikor
1 dl marconamandlar
1 st lök
2 st vitlöksklyftor
0,5-1 dl olivolja
1 msk torkad oregano
1 msk tomatpuré
1 msk champagnevinäger

Panering

1 st ägg
mjöl till panering
panko till panering
salt
1 msk rapsolja

Krispigt bröd

1 st rustik baguette
1 msk olivolja
flingsalt

Toppa rätten med färsk basilika

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg fetaosten i frysen i minst 15 minuter.

2. Lägg alla ingredienser till romanescosåsen, utom vinägern och hälften av oljan, i bakformen till airfryern och vänd runt. Rosta på 200 grader i 13 minuter tills allt fått ordentliigt med färg.

3. Skiva brödet under tiden.

4. När grönsakerna har fin färg ta ut dem och lägg brödskivorna i airfryern. Ringla över olivolja och flingsalt och rosta i cirka 7 minuter på 200 grader tills gyllene och krispiga.

5. Mixa alla ingredienser till såsen slätt, även vinäger och resten av olivoljan. Lägg upp såsen i en form.

6. Panera fetaosten i mjöl med salt, ägg och panko. Lägg osten i bakformen till airfryern, ringla över oljan. Fritera på 200 grader i cirka 10 minuter. Håll koll så att inte osten blir bränd.Servera den friterade fetaosten på såsen och toppa med basilika. Servera det krispiga brödet till.