



SKALDJUR

# Popcorn shrimp

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **2**

Det råder vissa oklarheter kring namnet på denna rätt. En möjlighet kan vara att dessa räkor är så delikata att de går utmärkt att äta som popcorn, näve efter näve.

Bröder Erik & Wiktor Halldén gästar oss med en handfull recept från sin nya formidabla kokbok, full av supergod dagen-efter-mat. Mat som självklart platsar alla dagar, när som helst, när man är sugen på något typiskt amerikanskt att äta, gärna med händerna.



Receptet är från kokboken Det är ju en dag imorgon också av Erik & Wiktor Halldén. Boken är ny och utgiven 2016. Läs mer om boken [här!](#)

Foto & form: Erik Halldén och Terése Karlsson



## INGREDIENSER

200 g skalade räkor  
2 dl majonnäs  
0.5 lime, saften  
3 dl vetemjöl  
1 ägg  
2 dl mjölk  
2 dl ströbröd  
2 tsk oregano  
2 tsk lökpulver  
2 tsk chilipulver  
cayennepeppar  
salt  
svartpeppar  
1 lit matolja



## GÖR SÅ HÄR

- 1** Dipsås: Blanda majonnäs med chilipulver och pressad lime i en bunke. Ställ kallt.
- 2** Skala räkorna.

3

Häll mjöl i en skål. I en annan skål, vispa ihop ägg och mjölk. I en tredje skål, blanda ströbröd med oregano, lökpulver, cayennepeppar, salt och svartpeppar.

4

Vänd ner räkorna i mjölet, doppa sedan i äggblandningen och avsluta med att vända i ströbrödet. Lägg räkorna på bakplåtspapper.

5

Hetta upp olja i en djup kastrull och fritera räkorna några i taget. Låt rinna av på hushållspapper. Servera med dipsåsen.