

BITTES friterade Lundasparris

- 1 knippe grön Lundasparris
- 1 dl vetemjöl
- 1 ägg
- 2 dl panko (*japanskt ströbröd* i flingform)
- Salt
- Neutral olja till fritering

Dela sparrisen i bitar, ungefär 3 cm långa.

Dubbelpanera sparrisbitarna så här:

1. doppa bitarna i vetemjöl,
2. därefter i det uppvispade ägget
3. samt slutligen i panko.

Lägg de panerade bitarna på ett fat eller en bricka och låt dem torka.

Hit kan man förbereda.

Omedelbart före servering:

Fritera sparrisbitarna i en fritös tills de är gyllenbruna.

Det går också bra att fritera i en stekpanna med ungefär 1 cm djupt med olja.



Serveras omgående som drinktilltugg.

Ett glas rosévin från Provence passar utmärkt som drink.