

Brunch/Frokost - 2 til 4 personer afhænging af antal retter

Friteret Camembert

Ingredienser

250-300 g Camembert
2 spsk hvedemel
1 æggevide
1 dl fint rasp
5 dl rapsolie
2 dl ribs eller solbær syltetøj

Forberedelse

Trangiaet skal stå på et plant, ikke brændbart område, hvor ingen bør gå rundt inden for 80 cm af trangiaet.

Denne ret indebærer at der kan gå ild i olien. Sluk altid ved at kvæle ilden med et grydelåg. Hæld ALDRIG væske på varm olie. Det udvider sig og skaber en olie eksplosion. Brug altid sparebrænder på spritbrænderen, for at undgå høje stikflammer.

Tilberedning

Del osten i 8 trekanter. Vend dem i hvedemel, og derefter letpisket æggevide, og til sidst i rasp. Osten skal være helt dækket.

Varm olien op til 180 grader i den lille trangia gryde. Det passer med at en tændstik syder når den svovlfri ende stikkes ned i olien.

Friter ostetrekanterne til de er gyldenbrune. Hav ikke for mange i ad gangen, da olien så bliver for kold. Læg de friterede oste på køkkenrulle, så overskydende fedt suges væk.

Servering

Server gerne osten med ribs eller solbær syltetøj.