

Friterade Champinjoner (Förrätt)

Till Panering

Ingredienser: 4 personer.

400 g champinjoner

2 dl vetemjöl

3 st ägg

1 msk Grönsaksfond

2 dl skorpmjöl

persilja

olja till fritering

citron (om man vill) till servering



1. Borsta svampen. Häll upp mjöl, ströbröd och uppvispat ägg i djupa tallrikar. Doppa svamparna först i mjöl, sedan i ägg och sist ströbröd. Hetta upp friteroljan till 170°. Friter svampbitarna i omgångar i ca 2 minuter. Låt rinna av på hushållspapper och strö över lite salt. Friter persiljan hastigt och lägg den på hushållspapper.
2. Skär citronen i 4 klyftor. Lägg upp champinjonerna och persiljan tillsammans med citronen och servera med Tartarsås.

Tartarsås: 4 portioner

- 2 dl majonnäs
- 1 dl gräddfil
- 1 tsk vitvinsvinäger
- 2 msk Bostongurka
- 1 tsk dijonsenap
- 2 tsk citron, pressad
- 2 msk gul lök, hackad
- 2 tsk kapis
- 2 tsk persilja, hackad
- 2 tsk dill, hackad
- 0,5 tsk strösocker
- 1 krm cayennepeppar
- 0,5 tsk salt

Gör så här

1. Tartarsås: Rör ihop gräddfil, majonnäs, vitvinsvinäger, bostongurka och dijonsenap. Pressa citronen och häll i saften.
2. Skala och finhacka löken. Finhacka kapis, persilja och dill. Häll ner och blanda väl.
3. Krydda med socker, kajennepeppar och salt.