

Vitaminerbeholdning 08 SCP

Blomkålssvamp i øldej

300 g blomkålssvamp
Salt
2 æg
1 ½ dl hvedemel
1 ¼ dl øl
Olie til friturestegning

Skær den istandgjorte svamp i mindre stykker og drys dem med lidt fint salt. Pisk en glat dej af æg, mel og øl. Varm så meget olie i en tykbundet gryde, at der står ca. 10 cm. Op fra grydens bund. Pas på det ikke bliver så varmt, at det ryger – prøv med en lille franskbrødsterning (1 cm³) som skal blive gylden på 1 min. Træk svampestykkerne – ikke for mange ad gangen – igennem dejen og steg dem gyldne i frituren. Læg til afdrypning på flere lag køkkenpapir.