

FRITEREDE SQUASHBLOMSTER:

SNACK TIL 8-10 PERSONER ELLER FORRET TIL 5-6 PERSONER

Jeg arbejdede i mine unge år som kok i en restaurant i Norditalien. Hver morgen plukkede vi i sæsonen pivfriske, udsprungne squashblomster i haven, som vi gjorde klar til frokost- og aftenservice. Vi tilberedte de mest fantastiske friterede squashblomster med sprødt ydre, et cremet indre og med en duft, jeg aldrig glemmer. Jeg har ikke længere opskriften, men bilder mig ind, at jeg kan huske den næsten 100 %

Fyld

1 lille fast squash (ca. 120g)
1 skalotteløg
1 spsk smør
1/2 dl friske oreganoblade
3 hakkede squashblomster
100g fintrevet parmesan
150g ricotta
75 g blød gedeost
havsalt og friskkværnet peber

Squashblomster

30 squashblomster

Dej

125 g hvedemel
125 g majsmeel
1/2 tsk havsalt
1/2 tsk bagepulver 1 æg
230 ml iskoldt dansk vand
1 l smagsneutral olie til fritering

Fyld

Snit squashen og skalotteløget i små tern. Sauter squash og løg i smør i 2-3 minutter. Krydr med salt og peber, hæld det i en skål og lad det køle af til stuetemperatur. Hak oreganoblade og squashblomsterne helt fint og vend det sammen med squash og løg. Tilsæt revet parmesan, ricotta og gedeost og bland det hele godt sammen.

Squashblomster

Klip støvdragerne ud af blomsterne. Tag en teske og kom 1-2 skefulde af ostefylDET ned i hver blomst og luk den forsigtigt, så blomster- bladene holder sammen på fyldet

Dej

Lav dejen, lige inden den skal bruges til friteringen. Bland mel, salt og bagepulver grundigt sammen i en skål. Tilsæt derefter æg og det iskolde dansk vand på én gang, rør rundt - det er meget vigtigt, at dejen ikke overrøres, der skal være en smule klumper tilbage, som er med til at give ekstra sprødhed. Stil dejen klar i en dyb skål.

Fritering

Sæt en tykbundet gryde med olien på bluset - olien skal have en dybde på ca. 7-8 cm i gryden. Varm olien op til 180-190 grader. Olien er klar, når den syder om- kring en trætrandstik.

Dyp de fyldte blomster én ad gangen i dejen og kom dem forsigtigt i den varme olie. Steg 4-5 blomster ad gangen - alt efter hvad der er plads til i gryden. Tag de friterede blomster op med en hulske, når de er gyldne og sprøde. Lad dem dryppe af på et stykke køkkenrulle i 4-5 minutter inden servering.

