



Blækspruttetuber

Lav dine egne calamari fritti

Skær de optøede tuber i 1 cm brede ringe og tør dem. Hæld ca. 300 gram hvedemel i en frysepose sammen med salt, cayennepeber og paprika rosen - ca. en ½ teske af hver.

Pisk 2-3 æg i en skål. Varm olien op til ca. 180 grader. Hæld herefter ringene ned i posen med melblandingen og ryst den, så de er dækket af mel.

Tag dem nu op af posen og dyp dem i de piskede æg og bagefter ned i olien. De skal have i mellem 1,5 og 2 minutter og så skal de lægges på et fedtsugende papir.

Nu er de klar til servering med citron og hvidløgsdressing eller hvidløgsmayonnaise.

Server eventuelt tomatsalat til og en kold flaske hvidvin.

