

Friterade sikben med granmajjo

Recept: Kristoffer Åström
Foto: Bianca Brandon-Cox



Friterade sikben

Sikben

Pankoströbröd

Salt

Svartpeppar

Frityrolja 2 l

Skölj benen ordentligt, 20-30 minuter. Låt de ligga och torka på duk i ca 30 minuter.

Värm oljan till 170-180 grader. Använd en hög gryta med lock.

Salta fisk benen och vänd dem i panko. Använd hålslev och sänk försiktigt ner i oljan, friteras gyllenbruna. Lägg upp på köksduk eller papper och låt överflödiga olja rinna av.

Serveras som tilltugg med granmajjon

Granmajjo

Bladpersilja ca 50 g

Matolja 4 dl

Ägg 1

Ca 20 cm grankvist
med gröna barr

Juice av 1 citron

Socker 1 tsk

Salt 0,5 tsk

Värm persiljan och granen i oljan till 80 grader. Låt svalna i 10 minuter. Mixa väl till en grön slät olja, sila. Låt svalna.

Knäck ägget i i hög smal mixerskål. Håll oljan i en tunn stråle. Tillsätt citron, salt och socker.