

Friterat renfett

Recept: Kristoffer Åström
Foto: Bianca Brandon-Cox



Ryggfett av ren 150 g
(sarvfett är att föredra)

Panko ströbröd

Frityrsmet

Vetemjöl 3 dl
Öl 2 dl
Salt 1 msk

Blanda ihop frityrsmetens ingredienser i en bunke.

Skär fettet i kuber ca2x2 cm

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

Doppa kuberna i smeten, sedan panko.

Använd hålslev och sänk försiktigt ner kuberna i oljan, fritera gyllenbruna.

Lägg upp på köksduk eller papper och låt överflödiga olja rinna av.

Servera ihop med en smakrik lageröl.