



FRITERADE OSTRON

MED ASIATISK TÅNG- OCH GURKSALLAD

Tång- och gurksallad

1. Hetta upp en stekpanna på medelvärme. Häll sesamfrön i en torr och varm stekpanna (inget stekfett behövs här). Rör då och då i fröna och rosta dem tills de är gyllenbruna.
2. Blanda alla ingredienser till marinaden.
3. Koka upp 1 liter vatten med 1 msk äppelcidervinäger eller vitvinsvinäger.
4. Skär en bit sockertång i 5 cm långa bitar (eller använd torkad sockertång).
5. När vattnet kokar lägger du i tången och låter den småkoka några minuter. Ju grövre tången är desto längre tid behöver den koka, så smaka dig fram till en lagom konsistens.
6. Ta av från plattan och häll av tången och vattnet genom ett durkslag.
7. Skölj av i kallt vatten eller låt det svalna en liten stund.
8. Om du använder färsk tång. Rulla ihop tången i små täta rullar och skär i så små bitar/strimlor du kan.
9. Skär gurkan i 10 cm bitar och dela sedan på hälften på längden så att du kan gröpa ur fröna med en sked.
10. Skär gurkan i små tärningar.
11. Blanda tång, chili och vårlök med marinaden. Blanda i gurkan så nära servering som möjligt.

Sojamajonnäs

Blanda ihop alla ingredienser.

Friterade ostron

1. Öppna ostronen och låt dem rinna av en stund.
2. Doppa ostronen först i vetemjöl, sedan i det uppvispade ägget och sist i panko eller ströbröd.
3. Häll upp fritureolja i en kastrull så att det är ca 5 cm djupt med olja. Värm upp oljan så att den blir riktigt varm. Om du har en kökstermometer så är det bra. Mät då temperaturen till 180 grader.
4. Lägg i 4 ostron i taget och fånga upp dem med en hålslev när de är gyllenbruna. Lägg ostronen på en tallrik med hushållspapper så att oljan kan rinna av.
5. Servera ostronen på salladsbladen tillsammans med den asiatiska tång- och gurksalladen, lite sojamajonnäs och koriander för den som tycker om det.



4 PORTIONER | 45 MINUTER

Tång- och gurksallad

Marinad

- 2 msk japansk soja
- 3 msk risvinäger
- 1/2 tsk salt
- 2 msk sesamolja
- 1 msk mirin
- 4 msk vita sesamfrön

Sallad

- 1 gurka
- 20 cm färsk sockertång eller 1 dl torkade flingor
- 1/2 chili skuren i pyttesmå bitar
- 2 vårlökar
- Lite färsk koriander (valfritt)

Sojamajonnäs

- 1 dl majonnäs
- 1 msk japansk soja
- 2 tsk sesamolja
- Lite tabasco (valfritt)

Friterade ostron

- 1-3 ostron/person, gärna Stilla-havsostron
- 1 dl vetemjöl
- 1 uppvispat ägg
- 2 dl panko eller ströbröd
- Fritureolja

Servera på blad av hjärtsallad.

