



Friterede hyldeblomster

Når hylden blomstrer midt i juni, så, er det tid at lave friturestegte hyldeblomster. De smager himmelsk og bedst, når de lige er nyligt udsprungne.

Pluk en masse hyldeskærme med stilk. Skærmene dyppes i beignetdej bestående af mel, æg og mælk/øl rørt sammen til pandekagedejskonsistens, og tilsat en smule salt og olie. Herefter steges de i varm olie til de er gyldne.

Skærmene drysses med flormelis eller en god sirup, selvfølgelig gerne en hjemmelavet af slagsen. Mælkebøtte sirup kan anbefales. Blomsterne indtages uden stilke.

Børnene elsker det!

Beignetdej:

2	dl.	hvedemel
2	tsk.	bagepulver
1	dl.	mælk
2		æg
0.25	tsk.	salt
1	tsk.	citronsaft



Melet sigtes med bagepulveret og piskes til en jævning med 2 dl mælk, æggeblommer, salt og citronsaft.

Hviderne piskes og vendes forsigtigt i dejen. Kød, fisk, grønsager eller frugt vendes i dejen og koges gyldne og sprøde i varmt fedtstof.

Har man ikke lige mulighed for at piske æggehviderne, så går det også med hele æg. Men ellers er det jo en fin udfordring for en lille gruppe at piske æggehviderne stive, uden en moderne elpisker.



[Skriv her]