

TAPASBOLLAR.

Magiskt snack för dig som gillar ost! Dessa krispiga, lite söta och med ett uns av hetta och saffran är perfekta för både fest och buffé!

• 🍴 MEDEL, 2-4 pers

INGREDIENSER

150 g Tapasost la Reserva
100 g Färskost, naturell
1 st Röd chili, färsk
(valfritt för lite extra sting)
1/2 förp Saffran
4 msk Vetemjöl
2 dl Pankoströbröd
(går med vanligt, mer krisp med panko)
1 st Ägg
4 dl Olja för fritering
(naturell utan smak)
Salt, svartpeppar (nymalen)
efter tycke och smak
Örter att garnera med
(vi har valt basilika)



GÖR SÅ HÄR:

1. Riv Tapas ost la Reserva och finhacka den röda chilin.
2. Blanda färskosten med den rivna osten och den finhackade chilin. Smaka av med både salt och svartpeppar. Smeten ska vara en trög och lite tjockare så att du kan skapa ballar av smeten.
3. Ta fram tre skålar, håll upp mjöl, panko och ett uppvispat ägg i var sin skål.
4. Ta upp smet med en tesked, forma till en boll, rulla först i mjölet, ägget och sist i pankoströbrödet. Bollarna ska vara täckta med panko.
5. Håll upp oljan i en kastrull och hetta upp oljan till cirka 160 grader och friterar några få ballar åt gången till se fått fin färg, låt vila på ett fat med papper.

PRODUKTER I RECEPT:



Recept hittar
du här!



@ paulochthom

PAULochTHOM

www.paulochthom.se