

Friteerattua skrein poskea sekä paahdettua valkosipuli majoneesia

400g turskan poskia
4kpl kananmuna
1dl pankojauhoa
1dl vehnä jauhoja
7dl öljyä
5kpl solo valkosipulia
1kpl sitruuna
1rkl dijon sinappia
1rkl turkkilaista jogurttia
suolaa

Friteeratut turskan posket ovat loistava alkuruoka tai pienempään naposteluun!

MAJONEESI: Kääri kuorimattomat valkosipulit folioon ja paahda 200c uunissa 30-40min kunnes kokonaan pehmeitä. Lisää sillä välin kulhoon 2 keltuaista, 1rkl dijonsinappia. Sekoita nämä hyvin keskenään. Lisää 2dl öljyä ohuena nauhana koko ajan sekoittaen. Kun emulsio on valmis niin lisää jogurtti. Purista paahdetut valkosipulit kuorestaan ja lisää majoneesipohjaan. Sekoita tasaiseksi sauvasekoittimella. Mausta suolalla ja sitruunamehulla.

Kuivaa turskan posket talouspaperiin sekä suolaa turska kevyesti.

SKREI: Pyörittele turskanposket vehnä jauhossa, sen jälkeen kananmunassa ja sitten pankojauhoissa. Kuumenna 5dl öljyä kattilassa 180 asteeseen. Vahdi kattilaa koko ajan ja pidä kattilan kansi lähellä. Uppopaista turskan poskia 3-4min kunnes kullanuskeita.

Nauti!

Resepti: Maxin Kala