



Blæksprutteringe - Calamari fritti

Hvem vil have troet, at sådan en udsøgt og lækker forret kan være så nem at lave. Rensede 10-armede blækspruttekroppe kan købes frosne. Køb dem uden panering. Da ringene er så delikate, er det bedst at give dem en let panering med mel lige inden stegning. Servér de friterede ringe helt rustikt med citron eller citron-mayo, måske med lidt brød og en sprød, frisk hvidvin eller en let rosévin til.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 30 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 8 rensede tiarmede blækspruttekroppe klar til brug, uden arme, helt optøede
- lidt mælk
- hvedemel til panering
- fint salt
- rapsolie til friturestegning

Tilbehør: citronskiver, citron-mayo (fx Hellmanns + lidt ekstra citronsaft), brød



Til denne ret anbefaler vi



**La P'tite Vauvise, Touraine
Sauvignon**
Domaine Mathieu & Benoit
Fleuriet

Loire, Frankrig

Varenr. 1562836



**Château Arnaude Rosé,
Provence**

Château Arnaude
Provence, Frankrig

Varenr. 1518936



Riesling, Kamptal Terrassen

Weingut Bründlmayer
Kamptal, Østrig

Varenr. 4421036



Fremgangsmåde

Skær de rensede blækspruttekroppe i 1 cm brede ringe og læg dem på køl igen i en skål dækket med mælk. Mælken er med til at gøre kødet mørt. Dette kan laves nogle timer før stegning.

Hav alt klar, og gæsterne må gerne sidde og vente med et glas vin i hånden, inden du starter friturestegningen, da ringene skal spises straks.

Si mælken fra ringene og giv dem et godt drys med fint salt. Hæld 3-4 dl hvedemel i en skål. Varm ca. 4 cm olie godt op i en mellemstor gryde. Hav altid et grydelåg i nærheden, når du håndterer varm olie. I de sjældne tilfælde hvor der går ild i olien, kan du hurtigt slukke den ved at lægge låg på og slukke for varmen. Kom en håndfuld ringe (8-10 stykker) i melet, så de er



dækket med mel. Tag en ring ad gang fra melet og kom den i olien. Ringene skal kun have et par minutter - til de begynder at se gyldne ud. Steger du dem for lang tid, bliver de gummiagtige. Tag dem op med en hulske og læg dem på en tallerken med køkkenrulle. Drys med fint salt. Start forfra med en ny håndfuld ringe i melet.