

Calamari

INGREDIENSER:

ca 500 gr	blekksprut
5 dl	olivenolje
2 dl	mel
salt	
sitron	
bladpersille	

FREMGANGSMÅTE:

Bland mel og salt i en romslig og vid bolle. Skjær blekkspruten i ringer, legg disse over i melet og vend godt. Varm en jernpanne med olivenolje. Rist av overflødig mel før du legger blekkspruten i den varme oljen. Friter til gylden brun og legg over på kjøkkenpapir.

Cognacmajones til calamari

INGREDIENSER:

1	eggeplommer
1/2 ts	dijon sennep
ca 1-2 dl	smaksnøytral olje
ca 1 fedd	hvitløk presset
Litt nypresset sitronsaft	
1/2 - 1 ts	hvitvinseddik
Salt	
Hvit pepper	
Ketschup	
Worchestershiresaus	
1 ss cognac eller armagnac	

FREMGANGSMÅTE:

- Egg og olje bør ha romtemperatur før du starter, dette er med på å forhindre at det skiller seg.
- Visp eggeplommen slik at den tykner litt, og hell deretter oljen i en jevn tynn stråle oppi samtidig som du visper. Du kan bruke selve stavmikseren, eventuelt for hånd. Ha oppi sennep, og smak til med resten av ingrediensene.