

RECEPTBILAGA

Jennifer Janssons (Gottigheter) Krušo Combo



Friterad kycklingslider med chilikräm, picklad gurka och gräslök

Du behöver (8 små sliders)

8 små briochebröd

4 st kycklinglårfilé

2 dl filmjöl

En slurk Krušovice

4 msk hot sauce eller sriracha

2 krossade vitlöksklyftor

Lite timjan

2 dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

Torkade kryddor som timjan, lökpulver och vitlökspulver, salt och peppar ofc

Neutral olja att friteras i

Sås

100 g färskost

1 dl creme fraiche

2 msk sriracha

1 vitlöksklyfta, riven

En halv gurka du skivat och picklat

1 kruka gräslök

Gör såhär

1. Börja med att skiva och pickla gurkan i 1-2-3-lag och ställ i kyl.
2. Marinera kycklingen. Banka ut och blanda ihop med filmjolk, en slurk Krusovice och hot sauce/sriracha, två krossade vitlöksklyftor och timjan.
3. Salta och peppra.
4. Låt gärna stå i kyl ett par timmar om du har tid.
5. Blanda ihop mjöl, bakpulver och torkade kryddor. Ta upp kycklingen från filmjölken och panera i mjölet.
6. Hetta upp oljan till 170 grader och fritera gyllene, typ 5-6 minuter på varje sida (innertemp på 70 grader). Låt rinna av på galler och veva ihop såsen.
7. Blanda ihop färskost, creme fraiche, sriracha och riven vitlök.
8. Smaka av med salt.
9. Smeta på sås på bröd, på med kyckling, ja kanske mer sås, gurka och finhackad gräslök!
10. Ät, leva å njut.



Friterad cornichon med smetana & honung

Du behöver

En rejäl näve cornichons

1 ägg

1 dl vetemjöl

1,5 dl panko

En halv burk smetana

Honung

Espelette-peppar eller Gochugaru eller annat go (het) krydda du gillar!

Neutral olja att friteras i

Gör såhär

1. Börja med att "badda" cornichonsen så torra som det bara går.

2. Panera sedan i först mjöl, sen uppvispat ägg sen panko. Sen ner i ägg och panko igen.

Trippelpanering for life!

3. Friteras gyllene i neutral olja. Låt rinna av något på hushållspapper och passa på att krydda med någon form av chili!

4. Smeta ut smetana på tallrik & ös på med honung. Dippa friterad cornichon rätt ner och må som en frityrkung!