

# Friturestegte blæksprutter: Sådan får du ekstra sprøde blæksprutteringe og strimler



## Forfattere:

*Ole G. Mouritsen & Klavs Styrbæk*

## Introduktion:

Synes du også, at blæksprutteringe føles som elastik i munden? Mange afskrækkes af blækspruttens seje konsistens, men med den rigtige tilberedning kan du få sprøde og møre blæksprutteringe. Hvis du vil de seje blæksprutteringe til livs, skal du skære på langs af blækspruttens kappe og ikke på tværs. Brug desuden det japanske panko i stedet for mel eller rasp for at opnå ekstra sprødhed.

Opskriften er til 4-6 personer

## Ingredienser:

Ca. 500 g. rengjort kappe af torpedoformet blæksprutte med arme og tentakler

Saltlage: 1 l vand og 70 g havsalt

Dej:

40 g maizena

40 g glutenrigt mel- f.eks. durum.

2 knivspidser bagepulver

1,5 dl koldt vand med brus

1 tsk. neutral olie

Fint salt

1 knivspids cayennepeber

Isterninger

Knust panko-rasp

1 l neutral olie til friturestegning

3. Læg strimlerne i saltlagen i 5 min, og læg dem derefter i en sigte til afdrypning.
4. Bland maizena, mel og bagepulver sammen og tilsæt det kolde vand og olien.
5. Rør forsigtigt rundt for at undgå, at dejen bliver sej. Sæt dejen på køl, til den skal bruges eller sæt skålen i en anden skål med isterninger, så den holder sig kølig.
6. Varm olien op til 165-175 grader C.
7. Stil en skål med knust panko-rasp og skålen med dej på is ved siden af.
8. Vend blækspruttestykkerne først i dejen, så den lige hænger ved, og derefter i raspen.
9. Steg blækspruttestykkerne gyldne i den varme olie. (Dejen skal kun lige hænge fast på blækspruttestykkerne, så man kan med fordel gøre den lidt tyndere undervejs med mere dansk vand, hvis den står og bliver for tyk).
10. Server med god, hjemmerørt hvidløgs-mayo og evt. lidt citron.

## Fremgangsmåde:

1. Lav en saltlage ved at opløse 70 g salt i 1 l vand i en gryde, og køl lagen helt ned til 5 grader C.
2. Skær kappen i ringe og i brede strimler på langs, 5-10 cm lange.