

Brocolibuketter med miso-majo

Ingredienser broccoli:

- 1 stk broccoli
- 1 liter olie til friture
- Flagesalt

Fremgangsmåde broccoli:

1. Skyl broccolien og skær den i små buketter med de små stokke bevaret på. Gem den store stok, som kan skrælles og bruges til fx salater (*Den grønne pose*).
2. Varm olien op til 170 C.
3. Fritér brocolibuketterne til de er lysebryne. Kom ikke for mange i gryden ad gangen.
4. Læg buketterne på fedtsugende papir og drys med flagesalt.

Ingredienser miso-majo:

- 2 pasteuriserede æggeblommer
- 1 tsk miso
- 1 tsk sennep
- 2 spsk æbleeddike (eller anden lys eddike eller citronsaft)
- 2 dl neutral olie
- lidt salt

Fremgangsmåde miso-majo:

1. Sørg for, at ingredienserne til majo har stuetemperatur, inden de skal anvendes.
2. Kom æggeblommer, miso, sennep, eddike og lidt salt i en skål og pisk det tykt, cremet og lyst.
3. Tilsæt et par dråber olie og pisk. Fortsæt med at tilsætte olie - først dråbevist og siden i en tynd stråle - mens der piskes. Majo'en skal hele tiden kunne absorbere den tilsatte olie.