

Spids kål med pep

SMAGSTIP; Denne ret kan bruges som forret eller som tilbehør til fx flammende kartoffelmos eller fisk. Hoisinsaucen er smags-mesteren her med både surt, sødt, stærkt og kokumi fra hvidløg.

Ingridienser:

- 2 spidskål
- 1 knoldselleri
- 4 spsk mel
- 2 æg
- 1 pose panko eller rasp
- 100 g smør
- Flagesalt
- Salt og peber
- 1 stk frisk peberrod
- 2 dl Hoisin-sauce fra Smagshylden (eller købt)

Anretning: Skær kålen i grove stykker på tværs. Læg dem på et fad. Dryp med hoisinsauce, drys med flagesalt og peberrod og selleri-tern.

Fremgangsmåde:

1. Tænd for ovnen på 230°C varmluft.
2. Fjern de yderste par blade fra spidskålen. Skær i kvarte.
3. Læg bådene på en plade med bagepapir, krydr med salt og peber
4. Bag kålene ca. 8 minutter til de er let brændte og tilberedte men stadig er rå indeni.
5. Skræl sellerien og skær den i tern på 1x1 cm. Læg dem i gryde, dæk med vand, tilsæt ½ tsk salt og kog dem 5 minutter.
6. Sigt vandet fra selleri og bred dem ud på et rent klæde. Krydr med salt og peber.
7. Gør tre tallerkner klar til panering: en med mel, en med sammenpisket æg og en med panko/rasp.
8. Vend selleri først i mel, så i æg og til sidst i panko/rasp.
9. Varm en pande op og kom halvdelen af smørret på. Når smørret er bruset af så kom halvdelen af selleri-ternene på og steg dem til de er gyldne og sprøde. Tag dem af og læg dem på fedtsugende papir.
10. Gentag med resten af smørret og selleritern.
11. Skræl peberrod og skrab flager af med en skarp kniv eller riv groft.