

Sparrisfranskisar

Ingredienser

Pankosparris

200 g Grön sparris
200 g Vit sparris
2 st Ägg
2 dl Vetemjöl
0,5 tsk Salt
1 krm Grovmalen svartpeppar
3 dl Pankomjöl

Citronmajonnäs

2 dl Majonnäs
3 msk Citronsajt
1,5 tsk Rivet citronskal

Knapriga sparrisfranskisar får du till genom att panera sparrisen i pankomjöl.

Förberedelsetid: 00:10

Tillagningstid: 00:20

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 4

Tillagning

1. Värm ugnen till 200 grader.
2. Skala sparrisen och bryt av den hårda ändan.
3. Vispa upp äggen i en skål.
4. Häll vetemjöl på en tallrik och rör ner salt och peppar. Häll därefter de uppvispade äggen på en annan tallrik, och pankomjölet på en tredje tallrik. Se till att alla tallrikar är tillräckligt stora för att sparrisen ska rymmas på den.
5. Rulla sparrisen först i vetemjölet, därefter i de uppvisade äggen och till sist i pankomjölet. Se till att sparrisen är helt täckt av panko innan du flyttar över de panerade sparrisarna på ett bakplåtspapper på en ugnsplåt.
6. Grädda sparrisfranskisarna på ugnens mellersta fals i 20 minuter.
7. Tillred citronmajonnäsen genom att röra ihop samtliga ingredienser i en liten skål. Smaka på såsen och tillsätt mera citron vid behov (citroner kan vara mera eller mindre syrliga beroende på art).
8. Servera sparrisfranskisarna varma med majonnäsen.