



# Friterad camembert med varm hjortronsylt

## Ingredienser för 4 portioner

- 4 bitar camembert (totalt 300-400 g)
- 2 dl vatten, kallt
- 3 ägg
- 1 dl vetemjöl
- 2 dl ströbröd
- 1-2 l neutral matolja, till fritering
- 3-4 krukor persilja

## Till servering

- 3 dl hjortronsylt, varm

## Gör så här

1. Häll vattnet i en djup tallrik. Vispa upp äggen lite lätt i en annan djup tallrik.
2. Häll även mjöl och ströbröd i varsin djup tallrik.
3. Panera sedan ostbitarna genom att först vända dem i vatten, därefter i mjöl, sedan i ägg och sist i ströbröd.
4. Se till att alla ytor täcks ordentligt vid varje moment.
5. Värm oljan till 180 grader i en stor kastrull. Släpp försiktigt ner ostbitarna i oljan och friter dem gyllenbruna. Friter inte alla bitar på en gång, utan lägg ner dem i två omgångar.
6. Hantera ostbitarna försiktigt – de går lätt sönder. Och ha locket till kastrullen i närheten så att du snabbt kan lägga på det (och samtidigt stänga av värmen) om oljan kokar över eller fattar eld.
7. Klipp persiljan i knippen, friter dem hastigt och låt knippena rinna av på hushållspapper.
8. Servera den friterade osten och persiljan genast med hjortronsylt.