

# Løgringe

## Forfattere:

Martha Freja Andreassen & Rasmus Petersen

## Introduktion:

En skøn lille sprød sag, der serveres som tilbehør eller som snack.



## Ingredienser:

- 2 løg
- 2 dl. hvedemel
- 1 tsk. bagepulver
- 1 tsk. salt
- 1 æg
- 2 dl. mælk
- 2 dl. pankorasp eller almindeligt rasp
- ½ l. fritureolie

## Fremgangsmåde:

1. Pil skallen af løgene.
2. Skær løgene i ringe (1 cm. tykke) og del ringene fra hinanden.
3. Bland i en skål: mel, bagepulver og salt.
4. Vend løgringene i melblandingen, til de er dækket med mel.
5. Pisk æg og mælk i melblandingen, så den bliver en flydende dej.
6. Vend løgringene i 'dejen'.
7. Vend løgringene i raspen, til de er dækket.
8. Varm olien op til 185 grader.
9. Frituresteg løgringene sprøde i olie, til de har fået en brun overflade.
10. Tag løgringene og afdryp på køkkenrulle, før de serveres.