Løgringe

Forfattere: Martha Freja Andreassen, Rasmus Petersen
Faglige temaer: Løg

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

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Løgringe.pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

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. Friturestеg løgringene sprøde i olie, til de har fået en brun overflade.
10. Tag løgringene og afdryp på køkkenrulle, før de serveres.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv