Blæksprutteringe

Forfattere: Ole G. Mouritsen, Klavs Styrbæk
Faglige temaer: Tekstur

Introduktion:
Synes du også, at blæksprutteringe føles som elastik i munden? Mange afskrækkes af blæksprutteringe, men med den rigtige tilberedning kan du få sprøde og møre blæksprutteringe.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Blæksprutteringe I .pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Friturestegte blæksprutter: Sådan får du ekstra sprøde blæksprutteringe og strimler



Forfattere:
Ole G. Mouritsen & Klavs Styrbæk

Introduktion:
Synes du også, at blæksprutteringe føles som elastik i munden? Mange afskrækkes af blæksprutten seje konsistens, men med den rigtige tilberedning kan du få sprøde og møre blæksprutteringe.
Hvis du vil de seje blæksprutteringe til livs, skal du skære på langs af blæksprutten kappe og ikke på tværs. Brug desuden det japanske panko i stedet for mel eller rasp for at opnå ekstra sprødhed.

Opskriften er til 4-6 personer

Ingredienser:
Ca. 500 g. rengjort kappe af torpedoformet blæksprutte med arme og tentakler

Saltlage: 1 l vand og 70 g havsalt

Dej:
40 g maizena
40 g glutenrigt mel- f.eks. durum.
2 knivspidser bagepulver
1,5 dl koldt vand med brus
1 tsk. neutral olie
Fint salt
1 knivspids cayennepeber
Isterninger
Knust panko-rasp
1 l neutral olie til friturestegning

Fremgangsmåde:

1. Lav en saltlage ved at opløse 70 g salt i 1 l vand i en gryde, og køl lagen helt ned til 5 grader C.
2. Skær kappen i ringe og i brede strimler på langs, 5-10 cm lange.
3. Læg strimlerne i saltlagen i 5 min, og læg dem derefter i en sigte til afdrypning.
4. Bland maizena, mel og bagepulver sammen og tilsæt det kolde vand og olien.
5. Rør forsigtigt rundt for at undgå, at dejen bliver sej. Sæt dejen på køl, til den skal bruges eller sæt skålen i en anden skål med isterninger, så den holder sig kølig.
6. Varm olien op til 165-175 grader C.
7. Stil en skål med knust panko-rasp og skålen med dej på is ved siden af.
8. Vend blæksprutte stykkerne først i dejen, så den lige hænger ved, og derefter i raspen.
9. Steg blæksprutte stykkerne gyldne i den varme olie. (Dejen skal kun lige hænge fast på blæksprutte stykkerne, så man kan med fordel gøre den lidt tyndere undervejs med mere danskvand, hvis den står og bliver for tyk).
10. Server med god, hjemmerørt hvidløgs-mayo og evt. lidt citron.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv