



Oppskrift

Sprøstekt løk

Vanskelighetsgrad	Enkel (men krever forsiktighet!)
Tidsbruk	Ca 20 minutter
Anbefalt utstyr	Stekepanne (for maks ½ løk i gangen) eller gryte/kasserolle hvis du vil fritere større mengder. Stekepinsett og/eller fritysleiv/hullskje. Stor skarp kniv. Kjøkkenpapir.

Ingredienser

- Olje egnet til fritering (f.eks. rapsolje)
- Løk
- Eventuelt salt

Fremgangsmåte

1. Varm opp olje på medium-lav varme (jeg bruker aldri mer enn 4 av 9).
2. Skjær løk i tynne strimler (ca 2 mm). Sorter ut og bruk kun de lange og jevne bitene.
3. Legg løkstrimlene mellom kjøkkenpapir og klem lett, så du får av fuktigheten.
4. Test med en bit løk om oljen er varm nok (oljen skal sprudle rundt løken).
5. Friter løkstrimlene ca 10 minutter til gylden brun farge.
6. Legg de friterte løkstrimlene på kjøkkenpapir så overflødig olje renner av og strimlene avkjøles og blir sprø. Strø gjerne over litt salt for ekstra smak.

Sprøstekt løk kan du oppbevare i mange dager i kjøleskapet i en tett beholder med litt kjøkkenpapir i bunnen.