

DANSK

Læs omhyggeligt denne brugsanvisningsbog før at apparatet installeres og anvendes. Det er den eneste måde man kan opnå de bedste resultater samt driftssikkerhed.

BESKRIVELSE AF APPARATET (se tegning på lemmet)

- A. Låg
- B. Vindue (hvis beregnet)
- C. Boring til filterkontrol
- D. Håndtagets skydekontakt
- E. Siens håndtag
- F. Kontrollampe
- G. Udtømnings rør
- H. Lem til udtømningsrørets sæde
- I. Termostatens skydekontakt og slukning
- J. Timer (med forsænket) håndhjul (hvis beregnet)
- K. Knap til at åbne låget
- L. Greb til at løfte apparatet
- M. Blokeringsanordning
- N. Ledningsrum
- O. Kondens udblæsning
- P. Indvendig sikkerhedslem
- Q. Kondens opsamlings kar

Tekniske egenskaber

Spænding	se plade med dataer
Kraft forbrug	1800 W
Maks indhold	1,2 liter olie eller 1 Kg fedt
Maks indhold af levningssmidler	1 kg. kartofler

ANVISNINGER

- Før at apparatet anvendes, undersøges at netspændingen svarer til den der står skrevet på apparatets fabriksmærkeplade med de tekniske dataer.
- Forbind apparatet udelukkende til el-stikker der har en minimal strømning på 10A og er forsynet med en effektiv grundforbindelse. Hvis apparatets stikkontakt ikke passer til stikket, skal stikkontakten skiftes ud med en egnet en af fagligt kvalificeret personale.
- I tilfælde af at de skal udskiftes, brug kun H05 VVF fødningskabler med 3 x 1 mm² snit, i overensstemmelse med normerne og af samme udvendig diameter som den de er leverede med. I løbet af virkningen er apparatet varmt.
- APPARATET MÅ ALDRIG STÅ SÅ DET ER TILGÆNGELIGT FOR BØRN.
- Frituregryden må ikke transporteres når olien er varm fordi der risikeres alvorlige forbrændinger.
- Før at frituregryden bruges for første gang, tag pappet væk fra karrets boring (hvis beregnet); vask karret og sien omhyggeligt med flydende opvasknings middel og varmt vand, og efter at man er færdig med det, tør omhyggeligt vandet op, der eventuelt er blevet til overs i karret.
- **Frituregryden må kun sættes i gang efter at have fyldt den med olie eller fedt.** Fordi, hvis den startes når den er tom, slår der en varmesikkerheds indretning til, der forhindrer virkningen.
- Hvis det sker er det nødvendigt at henvende sig til et autoriseret service center for at starte den igen.
- Hvis frituregryden skulle vise sig utæt, skal man henvende sig til et teknisk service center eller til personale der er autoriseret fra firmaets side.
- Sien tilkobler sig automatisk til karrets midtstående tap. **Derfor, for at undgå at den går i stykker, skal man ikke dreje den i hånden for at finde den rigtige stilling.**
- Mens frituregryden virker, skal udtømningsrøret altid være lukket og ligge på sin plads.
- Dette apparat er i overensstemmelse med EF direktiv 87/308 om radioforstyrrelses eliminering.
- Materialerne og genstandene der er beregnede til at komme i kontakt med levningssmidler er i overensstemmelse med forskrifterne der er indeholdte i EF direktiven 89/109.

BRUGSANVISNING

Opfyldning med olie eller fedt.

- Låget åbnes ved at trykke på knappen (billede 1)
- Træk håndgrebet opad og løft sien til den højeste stilling (billede 2). Sien tages ud ved at trække den samtidigt opad og tilbage (billede 3).
- 1,2 liter olie (eller 1 Kg fedt) hældes i beholderen. Oliestanden skal altid befinde sig imellem max og min henvisningerne.

De bedste resultater fås ved at bruge en jordnøds olie af god kvalitet. Man bør undgå at blande forskellige olietyper sammen. **Hvis der anvendes stivt fedt, skær det op i små stykker, på en sådan måde at frituregryden ikke kommer til at virke i tom stand i de første minutter.**

Friture start

1. Maden der skal steges lægges i sien, uden aldrig at overbelaste den (max 1 Kg af friske kartofler). For at få en ensartet stegning, tilråder vi at lægge maden langs med kanten og efterlade midten mindre belastet.
2. Sien lægges i karret i løftet stilling (billede 2) og låget lukkes ved at trykke lidt på det, så låsehægten siger klik.
3. Termostatens skydekontakt indstilles på den ønskede temperatur (billede 4) (se vedlagt tabel). Når den indlæste temperatur er nået, slukker lampen.
4. Lige så snart lampen har slukket sig, lægges sien ned i olien med det samme og håndtaget sænkes langsomt efter at man har fået skydekontakten til at glide tilbage.
 - *Det er ganske normalt at der kommer meget damp ud af lågets riller.*
 - *Det er også normalt at der opstår en vis deformation af lågets riller p.g.a. varme udvidelse.*
 - *Når stegningen startes, lige efter at man har lagt maden i olien, vil vinduets inderside dække sig med damp, der vil forsvinde gradvis.*
 - *Det er normalt at der opstår kondens dråber ved siens håndtag.*
5. For de modeller der er forsynede med timer: stegetiden kan forudbestemmes ved at virke på håndjulet (det skal trykkes, for at få det ud af sit sæde).

Friture slut

Når den indlæste tid er forbi (for de modeller der er forsynet med en timer, vil et lydsignal meddele når stegnings tiden er forbi) får man sien til at komme op og der kontrolleres om maden er tilstrækkeligt stegt. For modellerne der er forsynede med vindue, kan det gøres ved at kikke igennem det samme, uden at åbne for låget.

Hvis I mener at stegningen er færdig, sluk apparatet ved at bringe termostatens skydekontakt på "O" stilling, indtil man hører den indvendige afbryders kliklyd.

Sien efterlades i en kort tid i frituregryden i løftet stilling, for at lade overskudsolien dryppe af.

Obs: Hvis der kræves at stege i to omgange (f.e. kartofler), skal der ventes på at lampen går ud, og derefter dypes sien i olien en anden gang (se vedlagte opskrifter).

Filtrering af olie eller fedt

Vi tilråder at udføre denne handling efter hver stegning fordi madens rester, der bliver liggende i olien, særligt når de er bestrøget med mel eller paneret, er tilbøjelige til at brande og at oversage, dermed, oliens eller fedtets hurtigere fordærvelse.

For at filtrere, følges denne fremgangsmåde:

1. Frituregrydens låg åbnes og sien tages ud. **Husk at olien skal være tilstrækkeligt kold (der ventes i cirka 2 timer).**
 2. Lemmet åbnes, som vist på billede 5.
 3. Det indvendige sikkerhedslem drejes, som vist på billede 6 og udtømningsrøret tages ud.
 4. Proppen tages af (billede 7) og samtidigt klemmes røret i mellem to fingre for at undgå at olien eller fedtet løber ud, indtil røret ikke er stukket ned i en beholder.
 5. Olien eller fedtet overføres til en beholder (billede 8).
 6. Eventuel bundfald fjernes fra karret v.h.a. en svamp eller sugepapir.
 7. Læg udtømningsrøret tilbage i sit sæde, **efter at have sat proppen på.**
 8. Stil sien tilbage i den løftede stilling og læg et af filtrene der er medleverede, på bunden af sien, (billede 9). Filtrene kan findes hos forhandleren eller hos et assistance center.
 9. Derefter hæld olien eller fedtet meget langsomt tilbage i frituregryden, på en sådan måde at den ikke kommer til at løbe over filteret (billede 10).
 10. Olien, filtreret på denne måde, kan opbevares inde i frituregryden. Ikke desto mindre hvis der skulle gå meget tid imellem anvendelserne, tilrådes det at opbevare olien i en lukket beholder, for at undgå dens fordærvelse.
- For at fylde denne beholder op udtages røret igen og der følges denne fremgangsmåde, som vist i billede 11. Det er en god regel at opbevare olien der er blevet brugt til at stege fisk i, særskilt fra den der er blevet brugt til andre levningssmidler.

☞ **Hvis der bruges fedt, lad den ikke blive for kold, ellers bliver den stiv.**

Udskiftning af det lugtfjernende filter

Som tiden går mister filterne, der findes på lågets inderside, deres virkning. Filterets farveændring, der er synlig igennem modlågets boring, viser at filteret skal skiftes ud.

Til udskiftningen følges denne fremgangsmåde:

1. Lågets blokeringsstift udtages ved at trække den i pilens retning, som vist i billede 12.
2. Låget tages af ved at trække det fremad og opad, med begge hænder, som vist i billede 13
3. Skrueerne skrues af og blikplade modlåget tages af (billede 14).
4. De brugte filtre udskiftes med de nye ved at følge den monterings sekvens der er vist i billede 15 og ved at sikre sig at hakkerne i det lyse filter svarer til borerne i plastik låget.

☞ **Overfladen med de to farvede mærker skal være vendt indad mod de sorte filtre**

5. Modlåget og låget monteres igen og blokeringsstiftet sættes på plads.

Rengøring

Før enhver rengøring tages stikkontakten ud af stikket.

☞ **Dyb aldrig frituregryden i vandet og stil den ikke under vandhanen. Vandindtrængen vil oversage dødsfarlige el-stød.**

Dyb ikke låget i vandet uden at have taget filterne af først.

For at gøre karret rent, følg denne fremgangsmåde:

- Efter at olien har afkølet sig i cirka to timer, udtøm olien eller fedtet igennem røret.
- Resterne i karret fjernes v.h.a. en svamp eller af sugepapir.
- Karret vaskes med varmt vand og flydende opvaskemiddel det skylles af og tørres omhyggeligt.
- Til at rense udtømnings røret indvendigt, bruges den medleverede børste (billede 16).
- Det tilrådes at gøre sien regelmæssigt ren, og fjerne omhyggeligt alle rester der kan have opsamlet sig på siens hjulring.
- Sien kan gå i opvaskemaskinen.
- Efter hver stegning tørres frituregryden af udvendigt med en blød eller fugtig klud, så olie dråber og kondens elimineres.

Også pakningen vaskes og tørres for at undgå at den klæber sig fast på karret, når apparatet ikke bruges, (hvis pakningen skulle klæbe sig fast, er det tilstrækkeligt for at åbne låget, at løfte det med hånden samtidigt med at der trykkes på knappen til at åbne den med).

- Sikrer sig at kondens afløbningshullet(O) ikke er forstoppet.
- Efter hver stegning skal kondensopsamlings karret, der findes på stegegrydens bagside, tømmes.

Model med klæbemodstående behandlet kar

Til karrets rengøring må skurepulver eller skrabende svampe ikke anvendes, men kun en blød klud med et mildt sæbemiddel.

Råd til stegningen

Varighed af fedt eller olie.

Olien eller fedtet må aldrig stå lavere en minimums niveauet.

En gang imellem skal den skiftes helt ud. Hvor længe olien eller fedtet kan bruges afhænger af hvad det er der steges.

Paneringen gør olien mere snavset en den almindelige stegning.

Som det sker med en hvilken som helst frituregryde, hvis olien opvarmes flere gange, ødelægges den. Derfor, selv om den anvendes og filtreres på den rigtige måde, tilråder vi at skifte den helt ud hver 5:8, maks. 10 friturer.

Da vores frituregryde virker med lidt olie, takket være sien der kan dreje rundt, har man den store fordel at efter di 5:8 friturer, skal man kun eliminere cirka halvdelen af olien i forhold til de andre frituregryder i handel, med en besparelse på 50% af olien.

For at stege på den rigtige måde

- Det er vigtigt at bruge for hver opskrift, den anbefalede temperatur. Når temperaturen er for lav, vil frituren opsuge olie. **Når temperaturen er for høj opstår skorpen med det samme, og indvendig forbliver maden rå.**
- **Maden der skal steges skal kun kommes i olien når denne har nået den rigtige temperatur, det vil sige når lampen går ud.**
- Sien må ikke overbelastes. Det vil årsage et pludselig fald af oliens temperatur og dermed en for fed og uregelmæssig stegning.
- Sørg for at maden er tyndt skåret eller at stykkerne har samme tykkelse, fordi de stykker der er for tykke bliver dårligt kogt indvendigt, selv om de ser godt ud; hvorimod dem som har samme tykkelse når samtidigt den ideelle stegningsgrad.
- **Levningsmidlerne skal tørres grundigt af før at de dybdes i olien eller fedtet, idet de fugtige levningsmidler er bløde efter stegningen (det gælder særligt for kartoflerne).** Det tilrådes at panere eller bestryge i mel de levningsmidler der indeholder meget vand (fisk, kød, grønsager), samtidigt med at det overflødelige brød eller mel fjernes før at de lægges ned i olien.

Stegning af ikke frossede levningsmidler

Levningsmidler		Max mængde gr.	Temperatur °C	Tid minutter
FRITTER	Halv portion	500	190	1. fase 6 - 7 2. fase 1 - 2
	Hel portion	1000	190	1. fase 10 - 12 2. fase 2 - 3
FISK	Blæksprutter	500	160	9 - 10
	Canestrelli	500	160	9 - 10
	Kæmperejehaler	600	160	7 - 10
	Sardiner	500-600	170	8 - 10
	Små sepiaer	500	160	8 - 10
	Tunger (3)	500-600	160	6 - 7
KØD	Oksekotelet (2)	250	170	5 - 6
	Kyllingekotelet (3)	300	170	6 - 7
	Hakkebøffer (8-10)	400	160	7 - 9
GRØNSAGER	Artiskokker	250	150	10 - 12
	Blomkål	400	160	8 - 9
	Champignon	400	150	9 - 10
	Auberginer	300	170	11 - 12
	Squash	200	170	8 - 10

Man skal tage i betragtning at de levningsmidler der er nævnt i tabellen er blevet stegt i overensstemmelse med de opskrifter der er vedlagte her, og at stegnings tiderne og temperaturene er variable og skal indstilles i forhold til mængder og personlig smag.

Stegning af frossede levningsmidler

- Frossede levningsmidler har meget lave temperaturer. Derfor er de årsag til en betydelig nedsættelse af stegningsvæsken. For at få et godt resultat tilråder vi at ikke overstige de mængder der er anbefalet i den følgende tabel.
- De frossede levningsmidler er ofte tildækkede med talrige iskrystaller som man skal prøve på at fjerne før stegningen.** Derefter skal man dybde sien meget langsomt i friture olien for at undgå at olien opkoger.

Stegnings tiderne er variable og skal ændres i forhold til levningsmidlernes temperatur ved starten og i forhold til temperaturen der er anbefalet fra fabrikanten af de dybfrosne vares side.

Levningsmidler		Max mængde g.	Temperatur C°	Tid minutter
FORKOGTE FRITTER		180 (*)	190	1. fase 3 - 4 2. fase 1 - 2
KARTOFFEL KROKETTER		500	190	7 - 8
FISK	Torskroketter	300	190	4 - 6
	Rejer	300	190	4 - 6
KØD	3 Kyllingekoteletter	200	180	6 - 8

ANMÆRKNING: For at kurven dybdes, tjek at låget er helt lukket.

(*) Dette er den anbefalede mængde for at få en optimal friture. Naturligvis er det muligt at stege en større mængde frossede fritter, men der må tages hensyn til at de vil blive lidt mere fedtet p.g.a. det hurtige temperatur fald der opstår når de dybdes ned i olien.

VIRKNINGSFEJL

Fejl	Årsag	Helbredelse
Udsendelse af dårlig luft	Filteret er mættet Olien er fordærvet Stegningsvæsken er ikke egnet	Skifte filteret ud Skifte olien eller fedtet ud Brug en jordnøds olie af god kvalitet
Overløb af olie	Olien er fordærvet og laver for meget skum For hurtig nedsækning af sien Oliestanden i gryden overstiger max grænsen I har lagt levningsmidler der ikke var tørre nok i olien	Skifte olien eller fedtet ud Nedsænke langsomt Der aftages en passende mængde olie fra karret Levningsmidlerne tørres bedre af
Olien opvarmes ikke	Frituregryden er blevet sat i gang tidligere uden olie og varmesikkerheds anordningen er brændt over	Henvend jer til et service Center (anordningen skal skiftes ud)
Frituren er kun sket i den halve si	Sien kører ikke rundt i løbet af stegningen	Rens karrets bund Rens siens hjul ring
Olien sprøjter ud med åbent låg	Boringen til kondens udblæsningen (o) er forstoppet	Rens boringen

OPSKRIFTER

RITTER (friske)

Ingredienser til 4-5 personer: 1 Kg kartofler; salt.
Termostatsens temperatur 190°C
Stegnings tid: 1. fase 10 - 12 minutter
2. fase 2 - 3 minutter

Kartoflerne pilles og skæres til stænger der er cirka 1 cm tykke. For at få et ensartet resultat bruges de redskaber der findes i handel. Der vælges helst gamle kartofler, der indeholder mindre vand end de nye. For at undgå at de koger fast i løbet af stegningen, læg dem i koldt vand i nogle minutter for at reducere stivelses indholdet. Derefter tages de op og tørres grundigt med en klud. Fyld sien med kartoffel- stængerne og læg dem i karret i løftet stilling. Varm olien til 190 °C. Når lampen går ud, dyb sien ved langsomt, at nedsænke håndtaget og lad stegning foregå i 10-12 minutter. Sien løftes og man venter til lampen tænder igen; på dette sted dybbes kartoflerne igen i 2-3 minutter. Derefter tages de ud og hældes i en beholder med sugepapir, kom salt på og server varme.

KÆMPEREJE HALER

Opskrift nr 1

Ingredienser til 2-3 personer; 500 gr rejer; mel; salt; citron;
Termostatsens temperatur: 160°C
Stegnings tid: 7-10 minutter

Rejerne bestrøges med mel, efter at have afskallet halerne. Sien holdes i løftet stilling og olien varmes til 160°. Lige så snart lampen er gået ud, læg rejerne i sien og lad dem stege i 7: 10 minutter. Husk at vende dem efter nogle minutter. Server godt varme.

Opskrift nr 2

Ingredienser: de samme som i den forrige opskrift; plus en kop mælk og to æg.
Termostatsens temperatur: 160°C
Stegnings tid: 7-10 minutter

Opløs 3 skeer mel i mælken og tilsæt de piskede æg og lidt salt. Efter at have taget skallen af rejerne, bland dem til dejen og lad dem ligge i mindst 1 time. Oliens temperatur skal også være 160 °C i denne opskrift men i dette tilfælde skal sien dybbes i olien. Efter at have ventet på at lampen er gået ud, læg rejerne i sien og steg dem i 7-10 minutter; husk at vende dem efter 4-5 minutter.

FRITTER (FROSSEDE)

Ingredienser til 2-3 personer: 180 gr kartofler; salt.
Termostatsens temperatur 190°C
Stegnings tid : 1^a fase 3 - 4 minutter
2^a fase 1 - 2 minutter

Opvarm olien til 190 °C. Tag sien ud, læg kartoflerne ned i den for at fjerne isen. Når lampen er gået ud dyb sien i olien ved at nedsænke langsomt håndtaget og lad stegningen foregå i 3-4 minutter. Løft sien og vent på at lampen går ud igen, og så dyb kartoflerne igen i 1-2 minutter. Derefter tag dem ud og held dem over i en beholder med sugepapir; kom salt på efter behov og server dem varme.

BLÆKSPRUTTER

Ingredienser til 2 personer: 500 gr blæksprutter; mel et par citroner; salt.
Termostatsens temperatur 160°C
Stegnings tid 9 - 10 minutter

Blæksprutterne vaskes omhyggeligt og skæres til ringe; de mindste kan forblive som de er. De tørres og bestrøges med mel. Imellemtiden tændes for frituregryden og den indstilles på 160°C og sien holdes løftet. Lige så snart lampen er gået ud, lægges blæksprutterne i sien og de lades stege i 9-10 minutter. Vend dem efter nogle minutter. Når de er klar, lades de drybbe rigtigt af, og de hældes i en beholder hvor man har lagt et lag sugepapir i forvejen. Server dem med det samme med citronen og kom saltet på i sidste øjeblik så de forbliver sprødige.

CANESTRELLI

Ingredienser til 2-3 personer: 500 gr canestrelli; mel en citroner; salt.
Termostatsens temperatur 160°C
Stegnings tid 9 - 10 minutter

Canestrelli-erne vaskes omhyggeligt, så der ikke bliver noget sand tilovers i dem. De tørres godt og bestrøges med mel. Når olien, med løftet si, er nået 160 °C og lampen er gået ud, lægges canestrelli-erne i sien og steges i 9-10 minutter. Når stegningen er halvejs, løftes sien og den rystes så canestrelli-erne vender sig rundt. Lad den dryppe rigtigt af og når de er færdige, kom salt på og server dem med det samme, med nogle skiver citron.

SARDINER

Ingredienser til 2-3 personer: 500-600 gr sardiner; mel; citron; salt.

Termostatens temperatur 170°C
Stegnings tid 8 - 10 minutter

Varm olien til 170 °C med løftet si. Samtidigt renses sardinerne, vaskes omhyggeligt og hovedet tages af. De tørres rigtigt og bestrøges med mel. Når lampen er gået ud lægges sardinerne i sien og steges i 8-10 minutter. Lige så snart de er klar, lad dem dryppe af og kom salt på. Serveres floks.

OKSE/KYLLINGE KOTELET

Ingredienser til 2 personer: 2 skiver okse/kyllinge på cirka 150 gr hver; to æg; rivet brød; salt og peber.

Termostatens temperatur 170°C
Stegnings tid 5 - 7 minutter

Kødsiverne bankes lidt ud med kødhammeren. De to æg piskes med lidt salt og peber og skiverne lægges ned i det og derefter ned i det rivede brød, så det klæber rigtigt til. Olien i frituregryden bringes til 170 °C, med løftet si og, når lampen er gået ud, lægges skiverne halvvejs; serverede meget varme med salt på.

SMÅ BLÆKSPRUTTER

Ingredienser til 2 personer: 500 gr blæksprutter (brug helst de mindste, fordi de er nemmere at forberede og er blødere) hvidt mel; en citron; salt.

Termostatens temperatur 160°C
Stegnings tid 8 - 11 minutter

Efter at have gjort blæksprutterne rene og tørret dem, bestrøges de med mel. Imellemtiden tænd frituregryden og bring olien til 160 °C med løftet si. Når lampen går ud, lægges blæksprutterne i sien og de lades stege i 8-11 minutter, og vendes efter cirka 5-6 minutter. Når stegningen er færdig efter at de har dryppet rigtigt af, overføres de til serverings tallerkenen. Tilsæt salt og server dem meget varme, med nogle skiver citron omkring.

HAKKEBØFFER

Ingredienser til 2 personer: 400 gr hakket kød; 30 gr mortadella pølse; to æg; rivet brød; salt og peber.

Termostatens temperatur 160°C
Stegnings tid 7 - 9 minutter

Bland det hakkede kød og mortadella pølsen sammen med de to æg ,salt og peber. Lav nogle bøffer der ikke er for større og rul dem idet rivede brød, så det kommer til at hænge fast omkring dem. Imellem tiden tændes der for frituregryden og olien bringes til 160°C, med løftet si. Lige så snart kontrollampen slukker sig, lægges hakkebøfferne i sien til at stege i 7-9 minutter; husk at vende dem efter nogle minutter. Lad dem dryppe af på et stykke sugepapir, og læg dem på en serverings tallerken. Kom nogle citron skiver omkring samt nogle salat blade.

TUNGER

Ingredienser til 2-3 personer: 3 tunger af cirka 200 gr hver; hvidt mel; et glas mælk ; en citron; persille; salt.

Termostatens temperatur 160°C
Stegnings tid 6 - 7 minuti

Efter at have rensat tungerne, lægges de ned i mælken og de efterlades der. Derefter bestrøges de i melen og den overflødige mel rystes væk. I mellemtiden tændes der for frituregryden og olien bringes til 160 °C med løftet si. Når lampen er gået ud, lægges de i olien; husk at vende dem efter 3-4 minutter. Efter at de har dryppet rigtigt af, og kommet salt på, lægges de på en serverings tallerken med nogle skiver citron og persille omkring. Serveres meget varme.

BLOMKÅL

Ingredienser til 2-3 personer: en blomkål på cirka 400 gr; 2-3 æg; rivede brød; salt.

Termostatens temperatur: 160°C
Stegningstid: 8 - 9 minutter

Blomkålsens koges i saltet vand i cirka 15 minutter og tag den op af vandet når den er lidt hård endnu. Lad den dryppe af og, når den er blevet kold skær den op i passende små stykker. Pisk æggene med lidt salt. Dyp kål stykkerne i æggene og så i det rivet brød. Imellem tiden tændes der for frituregryden og bring olien til 160°C med sien løftet. Når kontrollampen går ud lægges blomkålen i sien og lad den stege i 8-9 minutter. husk at vende dem efter fire minutter. Når de er færdi, server dem med det samme meget varme.

SQUASH

Ingredienser til 2 personer: 200 gr squash; hvidt mel; en skefuld olivenolie; salt.

Termostatens temperatur 170°C
Stegnings tid 8 - 10 minutter

Forbered lidt dej, sammensat med to skefulde mel, en skefuld olivenolie og en med vand. Gør det sådan at I får en temmelig flydende dej ud af det, lad den stå i ca en halv time. Imidlertid skæres squashne i skiver med (ca 5 mm) ensartet tykkelse og læg dem i dejen. Bring olien i frituregryden til 170 °C, med sien dybbet i olien. Når lampen går ud, lægges squashskiverne i sien og de stilles til at stege i ca 8-10 minutter. Glem ikke at vende dem rundt efter nogle minutter v.h.a. bestik. Når stegningen er færdig, hældes de over i en terrin hvor man i forvejen har lagt et stykke sugepapir. Lad dem tørre, kom salt på og server dem varme.

ARTISKOKKER

Ingredienser til 2 personer: 250 gr friske artiskokker; hvidt mel; et æg; salt.

Termostatens temperatur 150°C
Stegnings tid 10 - 12 minutter.

Skær artiskokkerne i små stykker. Vask dem og lad dem ligge i en terrin med vand og citron i, så de ikke bliver sorte. Tænd for frituregryden og bring olien til 150 °C med sien dybbet i den. I mellemtiden lad artiskokkerne dryppe af, tør dem og bestrøg dem med mel og bagefter læg dem i de piskede og saltede æg. Lige så snart lampen går ud læg dem i sien og lad dem stege i 10-12 minutter indtil de bliver gyldne i farven. Når de er klar, lad dem dryppe af og held dem over i en terrin med sugepapir. Kom salt på og server dem meget varme.

SKIVER steges uden si

Ingredienser til 6 personer: 1/4 liter vand; 50 gr smør; salt 150 gr hvid mel; 50 gr frumina, 50 gr sukker; en lille pakke vanillesukker; en ampul med citron smag (eller rom); 4 æg; en teske med gær; 100 gr rosiner, vasket og tørret; 40 gr flormelis.

Termostatens temperatur 160°C
Stegnings tid 16 minutter

De omtalte ingredienser vejes og afmåles nøjagtigt. Melen gennemsigtes med frumina. Van, smør og afmåles nøjagtigt. Melen gennemsigtes med frumina. Vand, smør og salt bringes til kogning, helst i en gryde med et langt håndtag. Derefter hældes blandingen af mel + frumina over på en gang. Det hele blandes sammen indtil man får en kugle ud af det, og så varmes den igen i cirka et minut, mens den køres rundt. Den varme kugle lægges over i terrinen i varm tilstand; der tilsættes sukker, vanille sukkeret, smagsstoffet og, et æg af gangen. Hold op med at tilsætte æg når dejen bliver meget blank og falder fra skeen i lange flaser. Til sidst tilsættes gæret og rosinerne til den kolde dej. Tænd for frituregryden og bring olien til 160 °C. Når lampen går ud, lav nogle små kugler v.h.a. to teskeer og læg dem i olien (der burde kunne være 18 kugler i hver omgang), de steges i 16 minutter, og vendes rundt efter cirka den halve tid. Stegningen sker uden si, idet skiverne flyder.

CHAMPIGNON

Ingredienser til 2-3 personer: 400 gr champignon; et æg; et halvt glas mælk; rivede brød; to skefulde rivet parmesan ost; salt.

Termostatens temperatur 150°C
Stegnings tid 9 - 10 minutter

Rens champignonerne omhyggeligt rene og sørg for at der ikke bliver noget jord hængende på, og skær dem i skiver, der ikke er for små. Dyb dem i en dej lavet med et pisket æg hvor der er tilsat lidt mælk og lidt salt. Bestrøg dem med en blanding af rivet brød og ost. Imellemtiden har olien nået 150 °C, med løftet si. Når lampen er gået ud, læg champignonerne i sien og lad dem stege i 9-10 minutter, indtil de har en gylden farve. Lige så snart de er klar, hældes de over i en terrin, og efter at de har dryppet olien af på et sugepapir. Lad dem tørre, kom salt på og server dem med det samme, rigtig varme.

AUBERGINER

Ingredienser til 2 personer: gr 300 auberginer; hvidt mel; salt.

Termostatens temperatur 170°C
Stegnings tid 11 - 12 minutter

Skær auberginerne i skiver cirka 5 mm tykke, kom salt på og lad dem dryppe af i mindst en time. Efter at man har tørret dem rigtigt, bestrøges de med mel og frituregryden tændes samtidigt og bringes til 170 °C med løftet si. Når lampen er gået ud, læg auberginerne i sien, og sørg for at skiverne kommer til at ligge adskilte fra hinanden, og steg dem i 11-12 minutter. Efter den halve tid, åbnes låget og, v.h.a. to gaffler drejes de rundt på den anden side. Efter stegningen lad dem dryppe godt af og læg dem på en serverings tallerken. Kom salt på efter egen smag og server med det samme.

“MOZZARELLA IN CARROZZA” Steges uden si

Ingredienser til 4 personer: 1 stor mozzarella; 8 stykker toastbrød; 2 æg; mel; 2 skefulde mælk; salt; olie; 3 stykker skinke; ansjospostej

Termostatens temperatur 160°C
Stegnings tid 4 minutter

Brød stykkerne skæres op i to, skorpen fjernes. Mozzarella-en skæres i skiver. På et stykke brød lægges en skive mozzarella, lidt ansjospostej, lidt skinke og så en skive mozzarella til og et stykke brød. Sammensætningen bestrøges med mel, de lægges i æggene der er blevet pisket med lidt salt og mælk; de skal suge blandingen til sig. Frituregryden tændes og olien bringes til 160 °C. Når lampen går ud lægges 4 stykker af gangen i olien og de steges i 2 minutter på hver side.

Når de er færdige skal de dryppe af og tørres med et stykke sugepapir.
