

Ebi Fry med sesamdressing

Ingredienser för 2 – 4 personer

- 1 paket djupfrysta Ebi Fry med pancopanering
- Olja till fritering
- Färdig sesamdressing eller hemlagad japansk majo

Om du väljer att göra egen japansk majo:

- 1 äggula
- 1 tsk fransk senap
- 2 dl Rapsolja och 1 msk sesamolja
- 1 tsk Risvinäger eller vitvinsvinäger
- 1-2 msk Japansk soja
- Rostade sesamfrön



Så här gör du

Lägg äggula, senap och vinäger i en skål. Tillsätt olja droppvis under kraftig vispning eller kör med stavmixer tills du får en fast majonnäs. Tillsätt soja och sesamfrön. Smaka av så du får lagom salta. Det går bra att tillsätta lite kallt vatten för att få rätt konsistens om den blir för fast.

Majonnäsen kan du tillaga i förväg och ställa in i kylan tills det är dags att servera.

Friterade de pancopanerade Ebi-räkorna i 180 grader varm olja tills det blir gyllenbruna. Låt rinna av på hushållspapper.