

Oppskrifter 8.10.2010 – Klubbmøte hos Sigurd

Fritert camembert med rørte bringebær

Til 8 personer

2 camembert á 250 g

1 dl hvetemel

2 egg

3 dl brødkrumme

1 l solsikkeolje til fritering

300 g bringebær, friske eller frosne

100 g sukker

Del camemberten i fire. Vend bitene i hvetemel, så i sammenpisket egg og deretter i godt med brødkrumme. Vend så bitene i egg igjen, og en siste gang i brødkrumme. Vi må dobbeltpanere ostebitene cor at den smeltede osten ikke skal flyte ut når bitene friteres. Friter dem i solsikkeolje som holder 180 grader i tre minutter til det er en brun, sprø skorpe rundt osten.

Rør bringebær sammen med sukker til sukkeret er oppløst. Serveres til fritert camembert. Du kan gjerne bruke jordbær- eller solbærsyltetøy i stedet.

Drikke

Ascheri Barolo, Vigna dei Pola, 2005