

inköpslistan.se

Av: Joakim

- 4 port
- Tillbehör, Fest

CHILI CHEESE FRITERADE I RISPAPPER

Hemgjorda chili cheese är bland det godaste vi vet. Fritera dem med rispapper. Resultatet blir en extra frasig yta, och en mjuk och het insida. Servera med sötsur dippsås.

Ingredienser

1 pkt rispapper
400 g mozarella *(Fast)*
4 st chili, grön
1 dl creme fraiche *(Laktosfri)*
2 msk sweet chilisås *(Thai)*

Gör så här

1. Skär mozzarellan i stavar och gör strimlor av chilifrukterna.

2. Blötlägg ett rispapper och placera sen en mozzarellastav på rispappret tillsammans med några strimlor chili. Rulla sen in mozzarellan och chilin, rullen ska bli så tight som möjligt.

3. Stek rullarna i rikligt med olja tills de fått fin färg. Servera med en enkel dip gjord av creme fraiche och thai chilisås.