



Hjemmelavede ristede løg

Sprøde og stærkt vanedannende. Lav rigeligt. De forsvinder alt for hurtigt.



[Bedøm opskrift](#)



15 min



Jan – Dec



Lav på laktose



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

2 løg

4-6 spsk hvedemel

1/2 - 1 dl olivenolie eller smagsneutral rapsolie til frittering

½ tsk fint salt

Opskrift og styling: Lone Kjær, Foto: Anders Schønemann

Tilberedning

- 1 Pil løgene og skær dem i ringe. Vend løgene i hvedemel. Drys overskydende mel fra.
- 2 Varm olien på en pande og rist løgene – lidt af gangen - til de er sprøde. De skal vendes undervejs.
- 3 Læg løgene til afdrypning på et stykke fedtsugende papir og drys med salt.

