

Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Pulled pork fritters med chilimajonnäs



Pulled pork fritters med chilimajonnäs

[Gilla 0](#) [Dela](#)

[Spara i dina favoriter](#)

Ta del av erbjudandet

Små friterade bollar fyllda med pulled pork som doppas i en lätt kryddig majonnäs. Om ni precis som jag kanske inte alltid har pulled pork i kylan så kan jag ge er tipset att köpa färdig pulled pork som säljs på de allra flesta matbutiker. Superenkel och otroligt smakrik, dessutom perfekt som förtugg eller på tapasbordet.

Så här gör du:

1. Ta ut köttet ur påsen och riv isär det tills hela köttet är finfördelat. Smaka upp köttet med lite salt och lite av marinaden som följer med. Blanda runt.
2. Rulla bollar med köttet stora som en gammal 5 krona ungefär. Rulla i mjöl, uppvispat ägg och sedan i panko. Friter i kastrull på ca 160C tills gyllene.
3. Knäck ett ägg i en behållare för stavmixer och tillsätt vinäger, dijon, sambal oelek och vitlök. Mixa så allt blandats. Tillsätt olja i en jämn stråle medan du mixar pullsvi, när såsen börjar tjockna så kan du hälla på resterande olja tills du får en fin majonnäs. Smaka upp med salt, mer vinäger om du vill samt paprikapulver.

Servera bollarna nyfriterade med majonnäs och lite koriander.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

Ingredienser

Vintips till detta recept: [Dominio Alto Crianza >>](#)

Receptet är för 12 st bollar.

- 1 pkt färdig pulled pork
- 2 ägg (till panering)
- Mjöl
- Pankoströbröd
- 1 ägg till majonnäsen
- 1 msk vitvinsvinäger
- 1 msk dijonsenap
- 1 msk sambal oelek
- 1 liten klyfta vitlök
- 1,5 tsk paprikapulver
- 2 dl neutral olja
- 1 kruka koriander
- Neutral olja till fritering

SMART SENIOR

Bli medlem gratis!

[Nästa steg >>](#)