

Halloumisticks och Netflix.

Fyll upp kastrullen med olja, välj film för kvällen och mys ned dig med soffans fluffigaste filt. Med det här receptet blir lördagshänget extra mysigt, utan att du behöver lägga ned alldeles för mycket tid och energi.

Med en uppgradering från klassikern ”chips med dipp”, och med sitt effektiva tidsintervall, kallar vi detta för ett lagom lyxigt snacks. Passar dig som vill lyxa till det lite extra denna kväll, men endast precis sådär lagom.



4



20 MIN

Tilltugg

Smårätter

Paprikadipp:

Ingredienser:

530 g grillad paprika på burk
2 dl crème fraîche
1 pressad vitlöksklyfta
4 msk pressad citron
1 tsk rökt paprika
salt och peppar

Gör så här:

1. Mixa paprikan i en mixer, blanda ner övriga ingredienser. Salta och peppra efter smak och ställ in i kylan medan du gör dina halloumisticks.

Halloumisticks:

Ingredienser:

400 g halloumi
1 dl vetemjöl
1 l fritureolja

Gör så här:

1. Skär halloumin i stavar och rulla dem i mjöl.
2. Hetta upp oljan till ca 180°C i en kastrull. Tänk på att ha en kastrull med höga kanter.
3. Sänk försiktigt ned din halloumi i oljan och fritera i omgångar tills de är gyllenbruna. Lägg sedan halloumin på hushållspapper och låt oljan rinna av.
4. Mys ner dig i soffan och njut!

Att dricka till halloumisticks:



Spara i lista

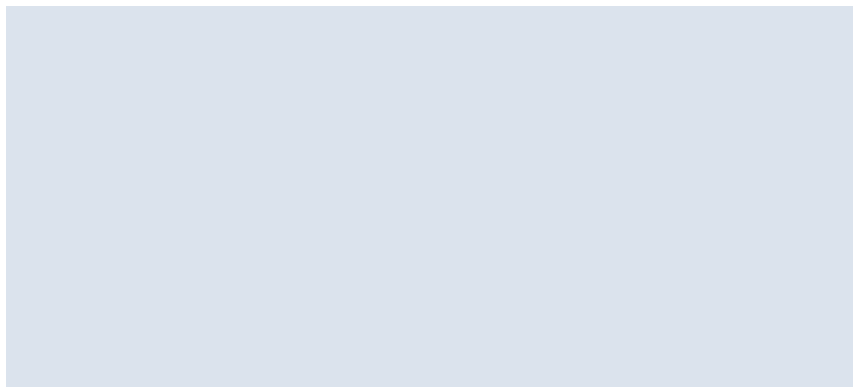
Faustino Reserva

Systembolagsnummer: 50061

129,00 kr

Till dina halloumisticks med dipp dricker du förstås en lagom lyxig Rioja från Faustino!

Fler tilltugg:





Rotfruktschips med amerikansk löjrom och vispad crème fraîche.

Rotfruktschips med amerikansk löjrom och vispad crème fraîche kan vara ett av världens bästa tillugg. Ruskigt enkelt men imponerar alltid på gästerna.

[Läs mer](#)



Labneh – krämig yoghurtsås kryddad med mynta.

Labneh är en specialitet från Mellanöstern som gärna serveras med en bit bröd. Här får populära Beirut Cafés recept på den krämiga yoghurtsåsen.

[Läs mer](#)



Vegetariska tilltugg till prosecco.

Friterad zucchini med 3 sorters såser: vitlöksdipp, srirachadipp och tryffelmajjo. Prova även receptet på brynt, vispat smör på bröd eller kex.

[Läs mer](#)



Crab cakes med hemgjord aioli.

När jag och mina tjejkompisar träffas blir det oftast att vi köper en massa plockmat att frossa på. Men det finns ju så mycket enkel, god och lättlagad mat som passar perfekt till fredagsmyset med tjejerna. Som crab cakes!

[Läs mer](#)

Utskrift