

Løvetann fritters (snacks)

Plukk løvetannblomster, skyll godt av og tørk de på kjøkkenpapir.

Deig:

Ha ½ kopp melk i en bolle, ha et egg oppi og pisk godt sammen. Ha så ½ kopp hvetemel, evt blandet halvt med sammalt hvete og halvt med hvete. Pisk alt godt sammen. Ha en dash med salt oppi og evt. ørlite nykværnet pepper.

Ha olivenolje oppi gryten og varm den langsomt opp på middels varme. Pass på at det ikke blir for varmt.

Dypp blomstene i deigen, og frityrkok blomstene til de er gyldenbrune. La de renne av på kjøkkenpapir

Kan serveres med honning, syltetøy eller maple syrup.

