

Rántott karfiol sajtszósszal

Hozzávalók:

- 1 fej karfiol
- 30 dkg liszt
- 30 dkg zsemlemorzsa
- 4 tojás
- só
- olaj a sütéshez

A sajtszószhoz:

- 15 dkg cheddar sajt
- másfél dl tej
- 1 púpozott teáskanál kukoricakeményítő

Elkészítése:

A karfiolt rózsáira szedjük, megmossuk, és bő, sós, forrásban lévő vízbe dobjuk. Mikor újra felforrt a víz, elzárjuk majd hideg vízzel leöblítjük.

Ha kihűltek a karfiolrózsák, hagyományos módon bepanírozzuk: lisztbe, majd a sóval felvert tojásokba, végül pedig a zsemlemorzsaába forgatjuk. Panírozás után olajat hevítünk, és abban aranybarnára sütjük. Papírtörlőre tesszük, hogy a felesleges olaj felszívódhasson.

A sajtszószhoz a cheddar sajtot lereszeljük és egy lábasba tesszük. Ehhez hozzáadjuk a kukoricakeményítőt, illetve a tejet, és közepes lángon egy kézi habverő segítségével kevergetve elkezdjük melegíteni. Még frissen a karfiolra öntjük, vagy mártogatósként kis tálkában adjuk mellé.

Séfünk tippje: Zsemlemorzsa helyett pankómorzsát is használhatunk.