Mozzarella sticks (Ostestenger stekt i airfryer)



Ingredienser

Mozzarella sticks:
♥ 25 stk mozzarella ostestenger (se tips)
♥ 3 egg
♥ 250 g panko brødsmuler (se tips)
♥ 2 ts salt
♥ 2 ss tørket basilikum/oregano

Marinara tomatsaus:
♥ 0,5 løk
♥ 1 liten gulrot
♥ 1 stangselleri
♥ 2 ss olivenolje
♥ 1 hvitløksbåt
♥ 2 ss finhakket, fersk persille
♥ 2 ss finhakket, fersk basilikum
♥ 1 boks hermetiske, hakkede tomater
♥ 2 ss tomatpuré
♥ salt og kvernet pepper

Rømmedipp (Ranch-dressing):
♥ 3 dl seterrømme
♥ 1 dl majones
♥ 2 ss hvitvinseddik
♥ 4 ss finhakket, fersk gressløk
♥ 4 ss finhakket, fersk persille
♥ 1 – 2 dl kefir

♥ salt og kvernet pepper

Fremgangsmåte

Mozzarella sticks:
Merk at prosessen med å lage Mozzarella sticks bør gå over to dager, slik at ostestengene er helt frosne før steking (se tips).

Finn frem et brett til ostestengene som også passer i fryseren. Visp eggene lett sammen i en flat skål. I en annen, flat og vid skål blandes panko med salt og tørket basilikum og/eller oregano.

Vend hver ostestang først i eggeblandingen og deretter i panko-blandingen. Dette er litt klissete, men bare vask hendene ofte, så går det bra. Legg de panerte ostestengene på brettet og sett brettet i fryseren i minst 3 timer. Overflaten på ostestengene skal kjennes tørr og fast.

Gjenta så prosessen med å dyppe hver panerte ostestang igjen i egg og deretter i panko-brødsmuler. Fokuser på at ostestengene skal bli så godt dekket som mulig (se tips). Legg ostestengene tilbake på brettet og sett i fryseren, denne gangen i minst 5 timer, og gjerne over natten. Ostestengene skal være helt frosne og harde før de stekes.

Steking i airfryer:
Forvarm airfryeren på 175°C i 5 minutter.

Legg aluminiumsfolie i bunnen av skuffen på airfryeren, og spray folien lett med olje. Sett de frosne, panerte ostestengene direkte på folien. Jeg synes det passer å steke 5 stk om gangen. Merk at ostestengene ikke skal tine før stekingen, men hentes rett fra fryseren før de legges på folien i airfryeren.

Stek ostestengene i airfryeren ved 175°C i ca. 10 minutter.

Løft forsiktig opp folien og la ostestengene avkjøles litt før de forsiktig løsnes fra folien. Legg ny folie i bunnen av airfryeren og gjenta med resten av ostestengene.

Marinara tomatsaus:
Finhakk løk, gulrot og selleri og fres dette med olje i en stekepanne på middels varme. Stek til løken er gyllen. Tilsett presset hvitløk og finhakkede urter, og

deretter hermetisk tomat og tomatpuré. La dette småkoke i 10 -15 minutter, til bitene blir møre og sausen tykkere. Smak til med salt og pepper.

Hvis du ønsker en glattere saus, kan du kjøre den raskt sammen i en food processor. Jeg liker tomatsausen tykk og «chunky», men det er bare å spe med vann og litt mer olivenolje dersom du ønsker sausen tynnere.

Rømmedipp (Ranch-dressing):
Bland sammen rømme, majones, eddik og urter. Spe med kefir til passe tykk konsistens. Smak til med salt og pepper.

Disse dippene kan gjerne lages klare dagen i forveien og oppbevares i kjøleskapet. Ta de i så fall ut av kjøleskapet en halvtime før servering slik at dippene blir romtempererte.

Tips

♥ Det aller viktigste å huske på når du lager Mozzarella sticks, er at de må være skikkelig godt dekket av panko brødsmuler før steking. Dette fordi den smeltede osten ellers vil renne ut! Det er derfor helt nødvendig å panere ostestengene med egg og brødsmuler i minst 2 omganger. Dette gjør dessuten at utsiden på ostestengene blir ekstra crunchy.

♥ Bruk mozzarella ostestenger med fettinnhold, ellers vil stengene kunne få en gummiaktig konsistens.

♥ Panko er brødsmuler (flak), som er spesielt godt egnet til panering når du ønsker en skikkelig sprø skorpe. For at ostestengene skal bli best mulig dekket, kan du knuse smulene litt med hendene, slik at det ikke bare er store flak som fester seg. Som alternativ har jeg hørt at noen i stedet bruker knuste cornflakes, men det har jeg ikke testet ut selv enda.

♥ Som alltid avhenger smaken av at du bruker ekte, gode råvarer!

♥ Ferdige dobbelt-panerte ostestenger kan fint lages klare lenge i forveien og oppbevares i fryseren i opptil 2 måneder. Kjekt å ha dette klart i fryseren, så kan du når som helst hente frem en ostestang og legge den i airfryeren hvis du plutselig får lyst på noe godt som bare tar 10 minutter å lage!

♥ Mozzarella sticks er aller best når de er varme, nystekte og helt bløte inni. Ved avkjøling stivner osten inni stengene. Da er det bare å gi dem et lite minutt i airfryeren igjen, så blir osten smeltet igjen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mozzarella-sticks-ostestenger-stekt-i-airfryer