Friterte kapers

Ingredienser



♥ 1,5 dl olivenolje
♥ 100 g kapers

Fremgangsmåte

Sil kaperslaken fra kapersene.

Varm opp olivenolje i en liten kjele.

Legg noen kapers i den varme oljen av gangen. Det vil frese litt når de treffer oljen. La kapersene steke i oljen i ca. 30–60 sekunder (avhengig av hvor varm oljen er og hvor store kapers du bruker). Vend forsiktig om på dem og følg godt med. Kapersene er ferdige når de er sprø og har åpnet seg som små blomster.

Løft de frityrstekte kapersene ut av den varme oljen med en hullsleiv og la de tørke av seg på et stykke kjøkkenpapir for å fjerne overflødig olje.

Tips

♥ Friterte kapers kan oppbevares i en tett boks i kjøleskapet i opp til 1 uke.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/friterte-kapers