

Förrätt

Anleverfylld vårrulle

Recept för 9 personer.

1 purjolök
1 äpple
450 g anlever (alt. anleverpaté + lite grädde)
9 vårrulleark
1 ägg
Olja till fritering

Sås

1,5 dl PX-sås

Tillbehör

Salladsskott
Citronolja
Flingsalt

Gör så här

1. Hacka purjolöken och fräs den i lite smör. Lägg i fintärnat äpple mot slutet och låt svalna.
2. Mixa anleverpatén slät. Ev. kan lite grädde behöva tillsättas eftersom patén är lite fastare än levern.
3. Fördela purjofräset och levern på vårrulleark och rulla ihop. Klistra skarven med uppvispat ägg.
4. Koka ihop sherryn. Reducera den ordentligt.
5. Friterar vårrullarna gyllenbruna. Oljetemperatur stabilt ca 160 grader då vårrullarna läggs i oljan. Frityrtid troligen ca 5 minuter.
6. Blanda salladsskotten med citronolja och flingsalt.
7. Ringla den ljumma sherryn över de nyfriterade vårrullarna och servera tillsammans med salladsskotten.