



De friterede jomfruummerhaler er en dejlig forret eks. til nytår, gerne serveret med et glas mousserende vin. (©DR)

## Friterede jomfruummerhaler med kryddermayo

I programmet Nytår i Det Kongelige Kobberkøkken kreerede James Price og Mette Blomsterberg lækre retter og tilbehør til årets sidste dag. James lavede bl.a. disse små friterede og sprøde jomfruummerhaler, der er oplagte at servere som en lille snack eller starter, som man kan dykke i en krydderurtemayonnaise.

🕒 1 TIME, 30 MIN. 👤 4 PERS.



**James Price**

Price og Blomsterberg

DEL: ✉ [MAIL](#) [f FACEBOOK](#)

[PRINT](#)

### INGREDIENSER

- 12 stk. jomfruummerhaler
- 12 stk. små træspid

#### BEIGNETDEJ

- 125 g hvedemel
- 1 tsk. salt
- 1 spsk. smør
- 1 dl øl
- 1 dl vand
- 1 sjat cognac
- 1 stk. æggehvite
- Rigeligt smagsneutral olie til friture

#### KRYDDERMAYONNAISE

- 2 dl mayonnaise
- 1 spsk. cornichoner
- 2 spsk. kapers
- 1 spsk. kørvel
- 1 spsk. purløg
- ca. 1 stk. grøn chili (efter smag)
- salt og peber

### FREM GANGSMÅDE

- 1 Beignetdej:  
Mel, salt, smeltet smør, øl, vand og cognac røres sammen og hviler på køl 1 times tid.
- 2 Pisk æggehviten og vend den i dejen.
- 3 Sæt hummerhalerne på små træspid, dyp dem i beignetdejen og fritér dem til de er gyldne i varm olie. Lad dem dryppe af på fedtsugende papir og server dem straks sammen med kryddermayo!
- 4 Kryddermayonnaise:  
Hak cornichoner, kapers, kørvel, purløg og chili fint. Bland alle ingredienserne og smag til med salt og peber. Virker mayonnaisen for tyk, kan man lette den lidt med en smule yoghurt naturel.

TIP: Hvis man har lyst til at gøre lidt særligt ud af snack'en, kan man dække en oasis halvkugle med frisk tang og stikke spiddene med de friterede jomfruummerhalerne ned i den.