Blooming Onion – friteret løg med et tvist af røg

Blooming Onion, er en ægte amerikanske Steakhouse specialitet. Den kan bruges som tilbehør til RibEye eller man tilbereder den bare som en snack med en lækker oste dip til. Tja det er dig der bestemmer. Normalt ryger man den løgblomst ikke inden den skal bades i kogende olie. Dog syntes jeg at røgen giver denne snack lige det sidste. Prøv det med eller uden røg det er helt op til dig.

Blooming Onion – med et tvist af røg

til 4 personer.
forberedningstid ca. 15. min tilberedningstid: ca. 75min.

Ingredienser til Blooming Onion

- 2 meget store salatløg
- 350 g mel
- 1 tsk. cayennepeber

- 1 tsk. traeger veggie rub
- 1 tsk. Beef Prime
- 2 store æg
- 2 1/2 dl mælk
- olie til friture

Fremgangsmåde

1. Pil det yderste lag af løget og derefter skær den øverste spidse ende af løgene. Bunden, der holder sammen på løgene skal bevares.

2. Læg løgene på skærefladen hvor du lige har skåret spidsen af, og skær dem igennem fra top til bund. Dette gøres hele vejen rundt.

3. Når dette er gjort vender du din Løg rundt og piller hvert eneste lag fra

hinanden så den bliver til en blomst lige som på billede.

4. Nu tager du den her blomst og stiller den i din Rygeovn, Smoker eller Grill ved 75 grader i en time. Jeg har gjort det på min ***Traeger Timberline 850**** med SuperSmoke tændt i 60 minutter.

5. Imens dine Løg er på grillen blander du alle de tørre ingredienser i en stor skål. I en anden skål piskes æggene sammen med mælken.
6. Når dine løg er færdig røget efter 60 minutter tager du den lige ud af grillen og lader den køle ned i 5 minutter.

7. Læg et løg i din mel blandingen med bunden ned. Med en ske øser du melet over løget, så det kommer ind mellem lamellerne. Vend løget og lad overskydende mel drysse af.

8. Kom derpå løget over æggemælken, som øses over løget med en ske.

9. Lad løget dryppe af gentage den tidligere proces i melblandingen.
10. Nu friter du løgene et af gangen i en gryde. Der skal være nok olie i gryden ca 1,5 liter til lige at dække løget. Giv din løgblomst ca. 6 minutter med bunden opad først i din kogende olie.Jeg har gjort det på min ***Napoleon Prestige Pro 500**** sizzelzone.

11. Derefter vender du løget og friter det til det er gyldent og sprødt.

12. Når dine blooming onion er gyldne tager du den forsigitigt op og læger den på en køkkenrulle, så overskydende olie kan dryppe af inden servering.

Jeg har lavet en lækkert cremet bacon oste dip til mine Smoked Blooming Onion. ***Opskriften finder du her.***

https://boemsen.com/creamy-bbq-bacon-cheese-dip/

Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- **Traeger Timberline 850***
- ***Napoleon Prestige Pro 500****
- ***Traeger Veggie Rub****
- ***Napoleon Skærebræt****
- ***Vindskærm til Sizzelzone****

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*.