Chili Cheese Nuggets – verdens bedste Snack

Du kender måske de små spicy ostenuggets som man kan købe hos verdensfirmaer som Burger King og Co. Hvor de lækre små chili cheese nuggets er meget populære. De er perfekte til dagen efter en vild bytur når man er hård ramt i forvejen, men de er også en rigtig god lille snack, eller egnet som en let forret. Inden man kaster sig over hjemmelavet Monster Burger. Det er virkelig nemt at lave hjemmelavede Chili Cheese Nuggets. Og det bedste er at vu nøjagtigt ved hvad de små hotte Nuggets indeholder.

CHILI CHEESE TOPS

20-25 stk.
forberedelsestid: 35 min

Ingredienser til Chili cheese Nuggets

Ingredienser til Chili Cheese Nuggets

- 200 g revet mozzarella
- 175 g revet cheddarost
- 4 jalapeños (jeg har brugt små chili i dag så bliver det lidt mere børnevenlig)
- Rasp
- Hvedemel
- 3 æg
- Salt og peber
- Friture olie (ellers smagsneutral olie)

Kan pimpes med en spsk. Hot Bastard

Fremgangsmåde – sådan laver du Chili Cheese Nuggets

1. Hak de 3 jalapeños fint i meget små stykker.
2. Bland din revne mozzarella og cheddarost sammen med de hakkede jalapeños.

3. Saml kugler af osten og pres dem godt sammen. De behøver ikke at være

100% rund.

4. Slå de tre æg ud i en dyb tallerken eller skål kom lidt salt peber i og pisk det sammen, så den æggemasse ikke klumper.
5. Fordel hvedemel og rasp på to tallerkener eller skåle hvert for sig .
6. Rul først alle oste kugler i melet, dernæst vendes de rundt i ægget og så i raspen. Nu skal de lige i køleskab for små 10 minutter så raspen kan suge ægget op. Derefter vendes de igen i ægget og så i raspen igen, så der kommer et dobbelt lag panering på. (mel-æg-rasp-æg-rasp) Og så skal de 10 minutter i køleskabet igen.

7. Varm en gryde med olie til 180 grader. Eller benyt dig af en friture gryde.
8. Når du har den ønskede temperatur tager du dine små chili Cheese Nuggets ud af køleskabet og steger dem 3-4 stk. af gang i den varme olie til de er gyldenbrune. Det tager ikke mere end 1-2 minutter til de er klar.

9. Tag dem op af olien og læg dem på en tallerken med køkkenrulle så de kan få lov at dryppe af.

Som Dip vil jeg anbefale den er ***Hot Salsa Sauce***

Hot Salsa Sauce – fantastisk som Dip eller i Kebab

Denne Hot Salsa Sauce, går fantastisk i spænd med alt mad fra grillen. Den kan også bruges som Dip til Tortilla chips eller som Hot Sauce i kebab. I Spanien benytter man sig af Salsa Saucer også til friturestegte kartofler….. Læs Mere…