

Opskrift: Melormechips med salt og krydderier – 20 personer



Ingredienser

- 100 g frosne melorme er nok til en lille smagsprøve til 20-25 personer.

Tilbered altid melormene direkte fra frost.

- Fint salt
- Lidt olie til stegning
- Krydderier såsom sød paprika, cayennepeber, sour cream and onion, hvidløgpulver, osv.



Udstyr

- Pande
- Spatel
- Dørslag eller sigte
- Køkkenrulle

Opskrift

1. Læg melormene i et dørslag og skyld dem i koldt vand. Lad dem dryppe af.
2. Varm en pande op til middel-høj varme og hæld en lille smule olie på.
3. Hæld lidt melorme på panden. Der skal være plads imellem dem.
4. Steg dem i ca. 1-2 minutter. Melormene vil vride og sno sig lidt på den varme pande, men bare rolig – de er ikke levende. De trækker sig bare sammen, ligesom bacon gør, når det bliver stegt. De er færdige, når de udvider sig og bliver blanke og sprøde, og når væske begynder at springe fra dem. Hold godt øje, så de ikke brænder på!
Tag dem straks af panden, når de er færdige og læg dem på et stykke køkkenrulle.
Steg resten af melormene på denne måde.
5. Drys alle melorme med fint salt. Inddel melormene i forskellige skåle og drys med forskellige krydderier i hver skål.