

### ***Ingredienser:***

8 tynde porrer  
1 l vand  
7 spsk. olie  
1 æg  
4 spsk. rugmel  
2 spsk. soyasauce  
1 spsk. citron  
1 spsk. revet muskatnød  
Salt og peber

### ***Tilberedning:***

1. Rens porrerne, skær alt det grønne væk, og skær dem i lange stykker
2. Kog vand og 1 dl olie op i en passende gryde, tilsæt porrestykkerne, og kog i ca. 10 min.
3. Tag porrerne op med en hulske og lad dem dryppe af, strø muskatnød over
4. Vend porrestykkerne i mel og derefter i sammenpisket æg
5. Steg dem på en pande i ca. 2 min. til de er gyldne og sprøde
6. Læg porrerne på fedtsugende papir, og hold dem varme
7. Bland saucen af soyasauce, citronsaft, salt og peber
8. Anrettes på et fad, saucen serveres i en skål

### ***Tips:***

I Korea, hvorfra denne opskrift stammer, spiser man porrerne som forret. Retten egner sig også fortrinligt som tilbehør til grillstegt kød

## ***Stegte porrer***

(4 personer)

