

Jalapeño Poppers

20 st färska jalapeños
300 g lagrad ost, riven
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
Några droppar Tabasco eller chilisås
3 st ägg
3 dl brödsulor (ungefär)
2 tsk oregano
olja till fritering



1. Snitta varje jalapeño på längden utan att skära igenom och gör ett tvärsnitt vid skaften.
2. Öppna jalapeñon försiktigt och kärna ur. Skaften ska vara kvar.
3. Rör ihop ost, tabasco, salt och peppar och fyll jalapeñon försiktigt med osten.
4. Stäng öppningen genom att trycka till lite försiktigt.
5. Vispa äggen i en skål.
6. Blanda brödsulor och oregano i en annan skål.
7. Doppa jalapeñon först i ägg och sedan i brödsulorna. Upprepa en gång till.
8. Värm upp oljan i en tjockbottnad kastrull till 160 grader.
9. Lägg ner några jalapeños åt gången i den heta oljan.
10. Friter ca 1 minut eller tills de blir gyllenbruna.
11. Låt rinna av på hushållspapper.