

# Friterede Hyldeblomster



12-14 skærme hyldeblomster  
1 dl mælk  
½ dl øl  
2 spsk. olie  
1 æg  
¼ tsk. fint salt  
½ tsk. kardemomme  
evt. reven skal af ½ usprøjtet citron  
125 g mel  
flormelis  
½ l olie til stegning

Skyl og tør hyldeblomsterne godt.  
Bland mælk, øl, olie og æggeblomme. Tilsæt salt, kardemomme og citronskal og rør melet i lidt efter lidt. Lad dejen hvile mindst 1 time. Pisk æggehviden stiv og vend den i lige inden dejen skal bruges.  
Varm olien i en gryde. Fritér hyldeblomsterne til de er gyldne, læg dem på fedtsugende papir og drys med flormelis.

**Tilbehør: jordbærsyltetøj, flydende bihonning, vanilleis**