

## Scamp fritti

	<i>Beignet dej</i>
250 g	Mel
2 dl	Vand
1½ dl	Øl
2 spsk.	Smør, smeltet
2 stk.	Æggehvider
	Cayennepeber
	Salt

Rør vand, øl og smeltet smør i melet, og lad dejen stå i ca. en time.

I mellemtiden pilles og *røves* 1 – 2 kg jomfruhummerhaler.

Pisk æggehviderne stive og rør dem i beignetdejen, der tilsættes en knivspids cayennepeber og et nip salt.

Jomfruhummerhalerne *bades* i beignetdejen og friteres i en gryde med olie. Server med Tartare sauce og evt. en dusk friteret persille.