

## Hachinoko fritters

'Hachinoko' er sorte hvepse larver og en traditionel ret i det centrale Japan. Her en variation af Hachinoko fritter, hvor der bruges hjælp honningbi larver/pupper i stedet.

Bee larver/pupper 200g  
sukkermajs 50g  
1 æg  
1 skalotteløg hakket  
2 spsk hakket forårsløg  
1 spiseskefuld olivenolie  
1 tsk hakket hvidløg  
½ tsk Yudu (chili) sauce  
2 spsk selvhævende mel  
¼ tsk salt

Kombiner alle ingredienserne bortset fra mel i en skål og efter der er blandet godt tilsættes mel. Lad det stå i 10 minutter. Varm olien i en pande og lav små boller på en spiseske og land dem stege i olien indtil de er gyldne.