



Fish n´ Chips

Tid i alt 45 min. Arbejdstid 30 min. Antal 4 pers.

Ingredienser

Fritter

4 bagekartofler
4 spsk olivenolie
1 spsk flagesalt
sort peber, friskkværnet

fisk

2 torskefiletter, eller kuller
250 ml øl
200 g hvedemel
1/2 tsk bagepulver
flagesalt
sort peber, friskkværnet
1 l solsikkeolie til friture

Sauce Tartare

1 dl mayonnaise
1 dl cremefraiche 18 %, eller 38 %
2 spsk kapers, finthakkede
4 cornichoner, finthakkede
1 tsk dijon sennep
1/2 øko citron, saft og fintrevet skal herfra
1 dl krydderurter, finthakkede, fx. purløg, persille og dild
salt
sort peber, friskkværnet

Fremgangsmåde

Kartofler

Vask og rengør kartoflerne grundigt og skær dem i grove firkantede fritter.

Kom kartoffelfritterne i en frostpose med 4 spsk olie og flagesalt og fordel kartoflerne godt i olien, hvorefter de kommes på en bageplade med bagepapir og sættes i en 225 grader varm ovn ved varmluft.

Vend dem et par gange under vejs.

De skal have ca 30 – 45 minutter, det svinger lidt fra ovn til ovn, så hold øje med dem.

Fisk

Bland mel med bagepulver, salt og peber.

Pisk langsomt øl i, indtil dejen er lind og flydende. Lad dejen hvile en halv times tid.

Mens dejen hviler skæres fisken i passende stykker. Og tatarsaucen tilberedes.

Derefter varmes en gryde med olie op.

Olien er perfekt varm når den småsnyder, hvis man forsigtigt stikker fx enden af en trægrydeske i olien.

Dyp fiskestykkerne i øldejen og kom dem en efter en forsigtigt ned i olien, hvor de skal stege til den er gylden og sprød. De kan ikke være der alle sammen på en gang!

Tag fisken op med en hulske, drys med flagesalt og lad den dryppe godt af på et stykke køkkenrulle.

Sauce Tartare

Rør alle ingredienserne godt sammen og smag til

med evt. lidt mere sennep, citron, salt og peber.

Server hele retten mens den er varm og fisken er sprød og lækker.

Dryp evt retten med lidt citron lige inden servering.