

Fish and chips

Opskrift til 2 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Fisk

- 225 g torsk
- 1 dl hvedemel
- 60 g ekstra hvedemel
- 1/2 tsk. bagepulver
- 1/2 tsk. salt
- 2/3 dl øl
- fritureolie hvis du frituresteger

Fritter

- 2 søde kartofler
- olie + salt, peber og tørret timian

Tartarsauce

- 3 spsk. mayo
- 1 lille dl creme fraiche
- 1 tsk. sennep
- 1 spsk. citronsaft
- godt med salt og peber
- 1 spsk. hakket frisk dild
- 1 spsk. hakket frisk persille
- 1 spsk. hakket cornichoner

Sådan gør du

Fritter

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Rengør de søde kartofler, men behold bare skrællen på. Kasser enderne dog.
3. Skær i pommes frit størrelse, kom dem i en frysepose
4. Hæld olie og krydder ned i posen og vend det godt sammen. Hæld det ud på en bageplade

beklædt med bagepapir.

5. Bag fritterne i ovnen i 15-20 minutter

Fisk

1. Dup fisken tør med køkkenrulle
2. Kom 1 dl mel i en skål
3. I en anden skål piskes mel, bagepulver, salt og øl sammen.
4. Vend først fisken i melet og derefter i øl blandingen.
5. Nu skal fisken tilberedes. Her kan du bruge en airfryer eller du kan friturestege dem. Hvis du bruger den fedtfrie metode, skal din airfryer blot tændes og varmes op og så lægges fisken ellers i kurven. Giv den 10-15 minutter her i. Hvis du bruger friture, skal omkring 1 liter fritureolie varmes godt op i en gryde. Det er vigtigt den ikke er for varm, men omvendt skal den være godt varm og det tager lige 5 minutters tid. Lav en tester ved at smide et lille stykke fisk her i - hvis det bobler pænt omkring den, uden at det sprutter ud over det hele, så er frituren klar. Læg et stykke fisk ned i gryden og hiv det op igen efter 20-30 sekunder på hver side. Lad det tørre på køkkenrulle. Fortsæt med resten af portionen.

Dressing

1. Bland ingredienserne sammen i en skål og smag til med ekstra citron, lidt sukker eller salt.