

Fish n' Chips

4. pers

Tid: 60 min.

Ingredienser

Fritter:

4 bagekartoffel

400 g knoldselleri

4 spsk oliven- eller rapsolie

1 spsk salt

sort peber, friskkværnet

Fisk:

2 torskefilet eller anden hvid fisk

250 ml øl (kan erstattes af mælk)

1 æg

200 g hvedemel

Salt

Peber

1 l rapsolie til friture

Remoulade:

1 dl mayonnaise

1 dl creme fraiche 18% eller 38%

1 ts karry

1 ts gurkemeje

1 lille gulerod

2 spsk kapers

4 cornichoner

1 ts. Dijon sennep

2 spsk citronsaft eller æbleeddike

Salt

Peber

Fremgangsmåde

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft

Remoulade:

2. Skræl og riv gulerod fint.
3. Hak kapers og cornichoner fint.
4. Rør alle ingredienserne godt sammen og smag til med sennep, citron, salt og peber.
5. Lad den hvile i køleskabet.

Fritter:

6. Skræl kartoflerne og knoldselleri og skær dem i grove firkantede fritter.
7. Vend kartoflerne i 4 spsk. Olie og salt og læg dem på en bageplade med bagepapir eller i et fad og bag dem i 30-45 min.

Fisk:

8. Bland mel med salt og peber.
9. Pisk langsomt øl eller mælk i, derefter æg.
10. Mens dejen hviler skæres fisken i passende stykker.
11. Varm rapsolie i en gryde.
12. Vend fisken i dejen og kom dem ned i den varme olie en efter en. Lad dem stege færdigt til de er gyldne og sprøde.
13. Når den er færdig, kan den dryppe af på lidt køkkenrulle eller en rist.
14. Server de sprøde fisk sammen med fritter og den cremede remoulade.