



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fish & chips med erterpuré og revet gulrot

Ovnsbakte poteter
350 g poteter
1 pakke potetkrydder

Panert fisk
360 g panert torsk

Erterpuré
250 g grønne erter
2 ss smør ^B

Revet gulrot
½ stk sitron
2 stk gulrøtter

Tilbehør
½ pakke remulade
½ stk sitron

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte poteter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte. Vend inn potetkrydderet når potetene er ferdig stekte.
3. **Panert fisk:** Legg fisken på et stekebrett med bakepapir. Stek fisken i ovnen i 12–15 minutter, eller til den er gyllen og sprø.
4. **Erterpuré:** Kok ertene i lettsaltet vann i 2–3 minutter. Sil av vannet, tilsett 2 ss smør, og kjør det hele til en jevn puré med en stavmikser. Smak til med salt og pepper.
5. **Revet gulrot:** Kutt sitronen i to. Skrell gulrøttene, og grovrev dem på et rivjern. Ha gulrøttene i en bolle, og smak til med saft fra halve sitronen.
6. **Tilbehør:** Kutt resten av sitronen i båter. Server remuladen og sitronbåtene til retten.



TIPS!

Tradisjonelt serveres fish & chips med malt- eller løkeddik. Dette er ikke så vanlig å ha hjemme på kjøkkenbenken i Norge, men du kan bruke eplecidereddik eller hvitvinseddik for den tradisjonelle smaken.