



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Fish & chips med ertepuré og revet gulrot

## Ovnsbakte poteter

350 g poteter  
1 pakke urtemiks

## Panert fisk

360 g panert torsk

## Ertepuré

250 g grønne erter  
2 ss smør <sup>B</sup>

## Revet gulrot

½ stk sitron  
2 stk gulrøtter

## Tilbehør

½ pakke remulade  
½ stk sitron

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 urtemiksen 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. **Ertepuré:** Kok ertene i lettsaltet vann i 2–3 minutter. Sil av vannet, tilsett 2 ss smør, og kjøør 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 grovriv 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.