



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fish and chips med chillisyltet sjalottløk, grønne erter og remulade

Poteter

350 g poteter
1 pakke persillade

Chillisyltet sjalottløk

1 stk rød chili
1 stk sjalottløk
1 bunt koriander
2 ss hvitvinseddik ^B
4 ss sukker ^B
1 dl vann ^B

Fisk

330 g tempura sei

Erter

125 g grønne erter

Serverting

1 stk lime
1 pakke remulade

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **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. Krydre potetene med persilladen før servering.
3. **Chillisyltet sjalottløk:** Skyll og kutt chilien i skiver. Skrell og kutt sjalottløken i skiver. Kok opp 2 ss eddik, 4 ss sukker og 1 dl vann i en liten kjele. Ha chilien og løken i laken, og ta kjelen av varmen. La chilien og løken trekke i laken frem til servering. Skyll og grovhakk koriander, og vend den inn med løken og chilien ved servering.
4. **Fisk:** Fordel fisken på et stekebrett med bakepapir, og stek den under potetene i ovnen i omtrent 15 minutter.
5. **Erter:** Kok opp lettsaltet vann i en kjele, og kok ertene i vannet i omtrent 2 minutter (se tips).
6. **Serverting:** Kutt limen i båter og server dem og remuladen til retten.



TIPS!

Ha litt smør i de kokte ertene og kjør det hele til en jevn puré med en stavmikser. Smak til med salt og pepper.