



Fish and chips med chillisyltet sjalottløk, grønne erter og remulade



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min 👤 2 porsjoner

GL 103_2

Poteter

350 g poteter
1 pakke persillade

Chillisyltet sjalottløk

1 stk rød chili
1 stk sjalottløk
1 bunt koriander
1 pose hvitvinseddik 30ml ^B
4 ss sukker ^B
1 dl vann ^B

Fisk

330 g tempura sei

Erter

125 g grønne erter

Servering

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 eddiken, 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. **Servering:** 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.