



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pankopaneret fish and chips med tartarsauce og japansk sunomono-salat

Chips

400 g kartofler, medium

Pankopaneret torsk

2 stk hvid fisk (har været frosset)

½ stk lime

1 stk æg

1 pk panko

2½ spsk mel ^b

Sunomono

½ pose sesamfrø

1 stk skoleagurk

½ pose radiser

¼ pose sojasauce

½ spsk æbleeddike

½ pose chiliflager

½ spsk sukker ^b

Tartarsauce

½ pk bredbladet persille

½ stk skalotteløg

½ glas kapers

1 pose mayonnaise

1 dl creme fraiche 18%

½ stk lime

Det skal du selv have

salt ^b

peber ^b

olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).

2. **Chips:** Skyl og skær kartoflerne i tynde både. Fordel dem på en bageplade med bagepapir og vend med lidt olie, salt og peber. Bag kartoflerne midt i ovnen ca. 25-30 min til de er gyldne. Vend rundt et par gange i løbet af bageperioden for et mere jævnt resultat.

3. **Pankopaneret torsk:** Skær fisken i to på langs. Riv skallen af lime (kun det grønne) fint på et rivejern. Slå æg ud i en skål, pisk sammen med en gaffel og vend limeskal i. Kom mel, lidt salt og peber på én tallerken og hæld panko i en anden tallerken. Dyp først fisken i mel, derefter i æggeblandingen og til sidst i panko. Læg stykkerne på en tallerken.

4. **Sunomono:** Varm en tør stegepande op til høj varme og rist sesamfrø ca. 30 sek. Skyl og skær agurk og radiser i tynde skiver. Rør soja, eddike, sukker og chiliflager efter smag sammen i en skål, vend agurken i og lad det marinere. Bland radiser og sesamfrø i lige inden servering.

5. **Tartarsauce:** Skyl persille, pil løg og hæld lagen fra kapers. Hak det hele fint og kom i en skål. Bland sammen med mayonnaise og creme fraiche og smag til med limesaft fra den afskallede del, salt og peber.

6. **Pankopaneret torsk - fortsat:** Varm stegepanden op igen til middelhøj varme og tilsæt en god sjat olie. Steg fisken ca. 2 min. på hver side til den er gylden og gennemstegt. Krydr med salt og peber.

7. **Fish & Chips:** Skær resten af limen i både og servér til den friterede fisk med friter, tartarsauce og sunomono-salat.