FISK

Fish and chips

Kock: **Per Morberg** Tid: **80 min** Portioner: **4**

80

Fish and chips är ett begrepp. Är fisken och pommes fritesen inte frasigt friterade är det inte fish and chips.

INGREDIENSER

600 g vit fiskfilé, t.ex. kolja eller gös
salt och peppar
1 liter neutral matolja till fritering
0.5 dl vetemjöl
Frityrsmet
1.5 dl vetemjöl
1 msk maizena majsstärkelse
1 tsk bakpulver
1 dl ljust öl
0.5 stycken pressad citron
salt och peppar

Pommes frites

ca 800 g fast potatis
1 tsk salt

Till servering
majonnäs
kokta gröna ärtor
citronklyftor

GÖR SÅ HÄR

1. Skär fisken i avlånga, jämnstora bitar. Salta och peppra dem.
2. Häll vetemjölet till frityrsmeten i en bunke. Tillsätt maizena och bakpulver och blanda noggrant. Rör försiktigt ner öl och citron i mjölblandningen till en slät smet. Salta och peppra efter smak och låt smeten svälla i 20 minuter.
3. Förbered under tiden pommes fritesen. Skala och skär potatisen i stavar.
4. Hetta upp oljan till 160° i en kastrull med höga kanter. Fritera potatisen i omgångar i 8?10 minuter. Ta upp och låt svalna.
5. Häll ½ deciliter vetemjöl på en tallrik. Vänd varje fiskbit i mjölet och doppa dem sedan i frityrsmeten.
6. Hetta upp oljan igen till 160°. Lägg försiktigt ner fiskbitarna i oljan och fritera dem gyllenbruna, cirka 5 minuter. Lägg inte ner alla bitar samtidigt för då kallnar oljan.
7. Hetta upp oljan ytterligare till 180° och fritera potatisen igen i omgångar tills den blir härligt frasig, 2?4 minuter.
8. Servera fisken med pommes frites, majonnäs, gröna ärtor och citronklyftor.