



Fiskkroketter med svartkål och surkål

Kock: **Per Morberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**



En nyttig variant av fish and chips.



INGREDIENSER

700 g fast vit fisk, t ex gös eller sej
salt och svartpeppar

1 dl vetemjöl

2 dl ströbröd

2 ägg

frityrolja eller rapsolja, använd samma som till svartkålen

Friterad svartkål

200 g svartkål

frityrolja eller rapsolja

Surkålsröra

300 g surkål, ca

2 dl creme fraiche
salt och svartpeppar

Servering

citronklyftor
strimlad purjolök

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda surkål och crème fraiche och smaka av med salt och peppar. Ställ kallt.
- 2** Skölj svartkålen och torka sedan noga av bladen med handduk så att de är helt torra när du börjar friterar.
Hetta upp olja till 165° i en tjockbottnad kastrull. Lägg ner lite kål i taget och friterar i 2 minuter. Ta upp med hålslev och låt rinna av på hushållspapper. Kålen ska bli krispig.
- 3** Skär fisken i avlånga kuber. Salta och peppra. Häll mjöl och ströbröd på varsin tallrik. Vispa upp ägget i en skål. Vänd fiskkuberna först i mjöl, sedan i ägg och ströbröd. Doppa dem i ägget ännu en gång och vänd dem i ströbröd.
Lägg ner fiskbitarna i samma olja som du friterat svartkålen i och låt dem bli gyllenbruna, 3-5 minuter. Ta upp och låt rinna av på hushållspapper.
- 4** Strimla eventuellt den friterade svartkålen och servera den till fisken och surkålsröran. Garnera med citronklyftor och purjostrimlor.