



Fish & chips

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Klassisk Fish & Chips ? helst av allt serverad i gårdagens morgontidning!



INGREDIENSER

8 st torskfiléer
8 st potatisar
1 liter fritureolja
Frityrsmet
3 dl vetemjöl
4 msk maizena
2 krm bakpulver
3 krm paprikapulver
3 krm lökpulver
2.5 dl öl

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skrubba potatisen och skär den i lagom stora stavar. Torka av dem med hushållspapper.
- 2** Blanda kryddor och mjöl ordentligt i en bunke (inte bakpulvret). Vänd i torskfiléerna så att de blir ordentligt panerade.
- 3** Värm frityroljan till 165 grader. Friterar potatisen tills de precis får en väldigt lätt gyllenbrun färg.
- 4** Tillsätt bakpulvret och ölen i mjölblandningen och vispa ihop frityrsmeten.
- 5** Doppa fiskfiléerna ordentligt i blandningen innan du friterar dem. De är klara när de fått en fin gyllenbrun färg på båda sidor.
- 6** Hög temperaturen på frityroljan till 190 grader och fritera potatisen en gång till tills de är gyllene och krispiga.
- 7** Servera tillsammans med citron och vinäger eller någon god sås att dippa i.