



FISH & CHIPS

6B, BRATTVÅG BARNESKULE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

AIOLI

- 1 stk Kvitlauksfedd
- 1 stk Sitron

CHIPS

- 8 stk Poteter
- 2 dl Rapsolje

PANERTORSK

- 400 g Torskebitar
- 0.5 dl Kveitemjøl
- 1 ts Salt
- 2 stk Egg
- 1 dl Brødkrum

SLIK GJØR DU:

- 1 Sett ovnen på 230°C.
- 2 Skjær potetene i staver eller båtar, vend dei i litt olje og dryss over salt. Spre potetstavene oppå eit bakepapir i ein langpanne og stek dei i ovnen til dei er gylne.
- 3 Aioli:
Visp sammen egg og raspet kvitløk. Hell rapsolje i en tynn stråle i blandingen mens du visper kraftig. Bruk gjerne kjøkkenmaskin. Visp til aiolien får ein glatt majoneskonsistens. Press sitron og ha i salt. Dersom konsistensen blir for tjukk, spe med litt kaldt vann for å få ein meir luftig aioli.
- 4 Del fiskestykkene i passende bitar. Vend fiskestykkene godt i kveitemjøl blanda med salt.
- 5 Vend fiskestykkene godt i det samanvispa egget.
- 6 Vend fiskestykkene godt i brødkrummen og varm ein panne med olje og steik bitane gylne. Press over sitron.
- 7 Server med ein gong saman med stekte poteter og aioli.