

Hjemmelavet Fish & Chips med Tartar Sauce

Tilberedelsestid: ca. 45 min. + ca. 30 min. ovntid

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
500 g	Mørksej
1000 g	Kartofler, øko
1 stk	Broccoli
1 bæger	Æggeblomme, past.
200 ml	Creme fraiche
1 bg	Kapers
1 stk	Lille løg
60 g	Majsmel

	DET SKAL DU SELV HAVE
	Salt & Peber
	Olie
1 stk.	Æg
	Olie til mayonnaise, neutral
1 spsk	Dijonsennep

Tilberedning:

Rens kartoflerne og skær dem i grove både. Tør dem og læg dem i en frysepose. Tilsæt olie, salt og peber.

Ryst posen godt. Spred kartoflerne ud på en bageplade med papir og bag dem ved ca 180 grader i 30 min.

Skær fisken i stykker af ca. 5 cm bredde og drys lidt salt over. Lad fisken trække 5-10 minutter. Slå ægget ud i en tallerken og pisk det med en gaffel. Fisken vendes i æg og derefter majsmel tilsat lidt salt og peber.

Olien varmes – stik en tandstik i olien og den er klar når det syder omkring pinden.

Fisken steges et par minutter indtil den er gylden og lægges derefter på fedtsugende papir og drysses med lidt salt inden de serveres varme.

Vask broccolien og skær det ud i små fine buketter. Læg broccolien i en gryde med damp indsats og strø lidt salt ud over broccolien.

Damp buketterne i ca. 4-5 minutter i saltet vand til de er møre, men stadig har lidt bid.

Rør en mayonnaise af æggeblommerne og olien. Tilsæt olien til æggeblommerne lidt efter lidt indtil mayonnaisen er blevet tyk.

Husk at ingredienserne skal have den samme temperatur for at mayonnaisen ikke skiller. Hak derefter kapersne fint, riv løget og tilsæt dem til mayonnaisen sammen med sennepen.

Til sidst vendes cremefraichen i og der smages til med salt og peber.

Velbekomme.