FISK

Fish & chips

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

30

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

INGREDIENSER

8 st torskfiléer
8 st potatisar
1 liter frityrolja
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. Fritera 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. Höj 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.