



Bildet kan avvike fra oppskriften.



# Fish & chips med ertepuré og revet gulrot

## Ovnsbakte poteter

350 g poteter

1 pakke potetkrydder

## Panert fisk

360 g panert torsk

## Ertepuré

250 g grønne erter

2 ss smør <sup>B</sup>

## Revet gulrot

½ stk sitron

2 stk gulrøtter

## Tilbehør

1 pakke remulade

½ stk sitron

salt <sup>B</sup>pepper <sup>B</sup>olje <sup>B</sup>bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup><sup>B</sup> Basisvare

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte poteter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte. Vend inn potetkrydderet når potetene er ferdig stekte.
- 3 **Panert fisk:** Legg fisken på et stekebrett med bakepapir. Stek fisken i ovnen i 12–15 minutter, eller til den er gyllen og sprø.
- 4 **Ertepuré:** Kok ertene i lettsaltet vann i 2–3 minutter. Sil av vannet, tilsett 2 ss smør, og kjør det hele til en jevn puré med en stavmikser. Smak til med salt og pepper.
- 5 **Revet gulrot:** Kutt sitronen i to. Skrell gulrøttene, og grovriv dem på et rivjern. Ha gulrøttene i en bolle, og smak til med saft fra halve sitronen.
- 6 **Tilbehør:** Kutt resten av sitronen i båter. Server remuladen og sitronbåtene til retten.



## Tips!

Tradisjonelt serveres fish & chips med malt- eller løkeddik. Dette er ikke så vanlig å ha hjemme på kjøkkenbenken i Norge, men du kan bruke eplecidereddik eller hvitvinseddik for den tradisjonelle smaken.