



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Fish & chips med ertepuré og revet gulrot

**Ovnsbakte poteter**  
350 g poteter  
1 pakke urtemiks

**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**  
½ 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 urtemiksen 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.