



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Barnens fish'n chips med söta äppelbåtar och sura kålrabbikuber

Chips

Potatis 400 g

- 🏠 Bakplåtspapper
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt

Söta äppelbåtar & sura kålrabbikuber

Kålrabbi 1 st
Citron 1 st
Rött äpple 1 st

Fish

Torskfilé 300 g
Panko
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Ägg 1 st
🏠 Vetemjöl
🏠 Neutral olja

Till servering

Remouladesås 1 förp

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Chips:** Skär potatis i tunna skivor (ca ½ cm) och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över olivolja och krydda med lite salt. Tillaga mitt i ugnen ca 20 min.
3. **Söta äppelbåtar & sura kålrabbikuber:** Skala och skär kålrabbi i kuber. Klyfta citron. Pressa lite citron på kålrabbikuberna och lägg resten av citronklyftorna i en skål. Skär äpple i klyftor.
4. **Fish:** Skär torskfilé i portionsbitar. Krydda fisken med lite salt. Vispa upp ägg i en djup tallrik. Fördela vetemjöl och panko på separata tallrikar. Vänd fisken i först vetemjöl, sedan ägg och sist i panko. Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna. Stek de panerade fiskbitarna ca 2 min per sida, låt rinna av på lite hushållspapper.
5. Servera fish'n chips med söta äppelbåtar, sura kålrabbikuber, remouladesås och citronklyftor.