



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

🕒 Middels rask å lage

# Fish & chips med ertepuré og revet gulrot

## Pommes frites

300 g pommes frites  
m/skall  
1 pakke potetkrydder

## Panert fisk

360 g panertorsk

## Ertepuré

250 g grønne erter  
🏠 2 ss smør

## Revet gulrot

½ stk sitron  
2 stk gulrøtter

## Tilbehør

1 pakke remulade  
½ stk sitron

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Pommes frites:** Fordel pommes fritesene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek dem i ovnen i 15–20 minutter, eller til de er gyldne og gjennomstekte. Vend inn potetkrydderet når pommes fritesene 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 grovrev 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.