



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

🕒 Middels rask å lage

Fish & chips med smørglasert purre, aioli og syltet rødløk

Fish & chips

350 g poteter

360 g panert torsk

Syltet rødløk

1 stk rødløk

🏠 4 ss eplesider- eller

hvitvinseddik

🏠 4 ss sukker

🏠 2 dl vann

Smørglasert purre

1 stk purre

250 g erter

🏠 1 dl vann

🏠 1 ss smør

Servering

1 pakke sitruskrydder

½ pakke aioli

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Fish & chips:** Skyll og kutt potetene i staver. 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.
- 3 **Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken i tynne ringer. Kok opp 4 ss eddik, 4 ss sukker og 2 dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken. La løken trekke i laken frem til servering.
- 4 **Fish & chips, fortsettelse:** Legg fisken på stekebrettet sammen med potetene når det gjenstår omtrent 15 minutter av potetenes steketid.
- 5 **Smørglasert purre:** Del purren på langs, og skyll den godt. Kutt purren i omtrent 2 cm tykke skiver. Ha 1 dl vann, 1 ss smør og purren i en kjele, og varm opp til høy varme. Damp purren under lokk i 1 minutt. Tilsett ertene, og damp videre uten lokk i 1 minutt. Krydre med salt og pepper, og bland alt, så det blir glasert av smøret.
- 6 **Servering:** Vend inn sitruskrydderet i potetene. Server aiolien til retten.

**TIPS!** Server gjerne en blandet salat ved siden av.