



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sprøbakt torsk med smørglasert purre, aioli og syltet rødløk

Fish & chips

350 g poteter
360 g panert torsk

Syltet rødløk

1 stk rødløk
🏠 4 ss eplėsider- eller
hvitvinseddik
🏠 4 ss sukker
🏠 2 dl vann

Smørglasert purre

1 stk purre
250 g erter
🏠 1 ss smør
🏠 1 dl vann

Servering

1 pakke persillade
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 gyldne og gjennomstekte.
- 3 **Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. 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, halve pakken med kryddersmør 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 persilladen i potetene, og server aiolien til retten.
- 7 God middag!