

Fish & chips

100 % made in Landskrona

4 portioner

Total tid 25 min

Ingredienser

Pommes frites

- 2 liter vegetabilisk olja
- 1 kg mjölig potatis skuren som pommes frites (Gert Arne Gullberg)

Ölsmet

- 2,25 dl durummjöl (Hven durum)
- 2.25 dl öl (Bryggerhuset Finn)
- 2 äggvitor, vispade lätt fasta
- Salt
- 600 g tilapiafilé (ekofisk)

Chilimajonnäs

- 1 flaska chilisås (Skånsk Chili)
- 1 ägg
- ½ msk vitvinsvinäger
- 2,5 dl vegetabilisk olja

Gör så här

1. Skala och skär potatisen i 1 cm tjocka stavar och 4–5 cm långa stavar och lägg dem i kallt vatten. Torka dem med hushållspapper eller handduk väl före fritering. Hetta upp oljan till 170° och fritera den skurna potatisen i två omgångar, några minuter varje gång. Potatisen ska bara få en lätt, gul färg. Ta upp potatisen och låt den rinna av.
2. Blanda mjöl och öl, och vänd sen i de vispade äggvitorna. Det ska bli en slät smet. Värm oljan till 180°. Fritera fiskbitarna i smeten, några i taget, tills

de fått vacker guldgul färg. Lägg dem sedan på hushållspapper att rinna av.

3. Hetta upp oljan till 200° och fritera potatisen ännu en gång. Den ska bli knaprig och gulbrun. Låt potatisen rinna av och salta. Servera genast med fisken, chilimajonnäs och vinäger.

Chilimajonnäs

1. Se till att alla ingredienser är rumstemperade!
2. Blanda ägg och vinäger.
3. Vispa i oljan, först droppvis, och sedan i en fin stråle. Vispa tills du har en krämig, tjock majonnäs. Tillsätt chilisås efter smak. Salta och peppra.

Till servering

Vinäger (Malmö Vinägerfabrik)

