

## Fish and chips

Ovnfritter og rødbeder:

1½ kg bagekartofler

¾ kg rødbeder

Olivenolie, salt og peber

Skrub kartoflerne, og skræl rødbederne. Skær begge dele i stave. Kom dem i en frysepose med olivenolie. Masser olien ind i kartofler og rødbeder. Lad dem trække lidt. Fordel dem efterfølgende på et par plader med bagepapir, drys salt og peber på, og bag dem ved 180 grader i 40 – 50 minutter – eller til de er sprøde og møre.

Sauce/Deep

1 dl god mayonnaise

2 spsk. hakkede kapers

2 spsk. hakkede cornichoner, 2 spsk. hakket persille

Saft fra en citron

Bland mayonnaisen med kapers, cornichoner, persille, salt, peber og citronsaft.

600 g torsk

Skør torsken i stave fx 6 x 3 cm. Vend dem i en dej lavet af

1 dl hvedemel

1 dl majsmeel

1 tsk. Salt

Ca. 3 dl pilsnerøl

Rør melet sammen med salt, tilsæt øl, så dejen får en konsistens som tynd grød. Kom olie – raps eller olivenolie – i en gryde. Tjek om olien er varm nok ved at sætte en tandstik i gryden. Såfremt det syder omkring tandstikken, er olien klar.

Frituresteg fiskestykkerne, til de er gyldne – det tager ca 5 minutter. Steg ikke så mange ad gangen at der ikke er luft imellem. Lad dem dryppe af på en køkkenrulle. Server dem fx med et par dråber hvidvinseddike.

Server fisken sammen med fritterne og fisken. Saucen serveres i en lille skål ved siden af.