

Hjemmelavet Fish & Chips med Hjemmerørt Mayonnaise

Tilberedelsestid: ca. 30 min. + ca. 25 min. ovntid

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
500 g	Kulmulefilet uden skind
1 stk	Broccoli
1000 g	Kartofler, øko
1 bæger	Æggeblomme, past.
80 g	Majsmel

	DET SKAL DU SELV HAVE
2 tsk	Sennep
4 spsk	Olivenolie til kartofler
	Olie, neutral til stegning
	Olie til mayonnaise, neutral
	Salt & Peber

Tilberedning:

1. KARTOFLER

Tænd ovnen på 220 grader. Vask kartoflerne og skær dem i både. Tør dem og læg dem i en frysepose. Tilsæt lidt olie, salt og peber. Ryst posen godt. Spred kartoflerne ud på en bageplade med papir og bag dem ved ca. 220 grader i 25 min.

2. FISK

Skær evt. fisken i stykker og drys lidt salt og peber over. Lad fisken trække lidt. Vend fisken i majsmel. (Du kan fint vende den i æg først, men vi foretrækker den "lettere" metode, hvor vi kun vender den i lidt majsmel). Olien varmes i en gryde eller pande – stik en tandstik i olien, den er klar når det syder omkring pinden. Fisken må gerne være dækket af olie, men behøver det ikke. Du kan i stedet vende den undervejs. Steg fisken i et par minutter indtil den er gylden. Læg den på fedtsugende papir og drys med lidt salt inden servering.

3. BROCCOLI

Skyl og skær broccoli i mindre buketter. Kog den i 4-5 minutter i letsaltet vand. Serveres varm.

4. MAYONNAISE

Rør en mayonnaise af æggeblommer og olien. Husk at ingredienserne skal have den samme temperatur for at mayonnaisen ikke skiller.

Hæld æggeblommen ud i en skål. Tilsæt olien til lidt efter lidt indtil mayonnaisen er blevet tyk. Smag til med sennep, salt og peber.

5. SERVÉR

Servér hjemmelavet fish & chips med hjemmerørt mayonnaise
Velbekomme.