



- med Colman's senapspulver, Kikkoman Original, TABASCO® Original -

Fish n' Chips - pubarnas pubmat nummer 1! Vår variant kommer ha ena foten i Storbritannien och andra i Asien. Kolja rimmas och doppas i ölpanering med smak av senap, grönärtspuré smaksätts med koriander samt frasigt friterade pommes frites dressade med chili- och sojavinäger. Detta är en kioskvältare till varmrätt.

RECEPT

FISKEN

- 1,2 kg Koljarygg, liten – skinnad
- 2 kg Vatten
- 180 g Salt
- 150 g Kombu
- 2 st Torkade Shiitakesvampar

Tillagning fisken

1. Vispa ihop salt, vatten, kombu och shitake till saltet löst sig.
2. Lägg fisken i lagen och rimma i 20 min.
3. Skölj av fisken i kallt vatten och låt torka mellan handdukar.

BATTER

- 500 g Tempuramix (green dragon)
- 100 g Colman's senapspulver
- 300 g Lageröl
- 60 g Äggvita
- 15 g Salt
- 100 g Vetemjöl
- 5 L Fritösolja
- Salt

Tillagning batter

1. Vispa ihop tempuramix med senapspulver och salt.
2. Vispa ner äggvitorna i de torra ingredienserna tills klumpigt.
3. Mata i ölen under omrörning tills slät smet.
4. Sätt fritösen på 190 grader.
5. Vänd fisken i vetemjölet.
6. Doppa i "battern" och direkt ner i fritösen, friterar i 1 min – lyft, lägg på ytterligare panering och friterar i 1 min till - tills en gyllene färg.
7. Lägg på handduk och salta.

GRÖNÄRTSPURÉ

- 600 g Gröna örter
- 200 g Vispgrädde
- 2 st vitlöksklyftor – skalade och grovhackade
- 50 g Koriander
- 10 g Salt
- Nymalen Svartpeppar
- 1 kg Vatten
- 50 g Salt

Tillagning grönärtspuré

1. Koka upp vatten med 50 g salt.
2. Blanchera örterna i vattnet i 30 sek – häll av och ställ åt sidan.
3. Koka upp grädde med vitlöken.
4. Lägg örter, koriander, 10 g salt, vitlöksgrädden i en mixer och mixa slät i 5 min.
5. Smaka av med nymalen svartpeppar.

POMMES FRITES

- Koka upp vatten med 40 g salt.
- Blanchera potatisen i vattnet i 2-3 min – häll av och låt torka på handduk.
- Sätt fritösen på 150 grader.
- Koka potatisen i fritösen i ca 4-6 min tills lite kärna återstår.
- Vrid upp fritösen till 190 grader.
- Friterar potatisen igen tills gyllene och frasig.
- Salta och peppra innan servering.

Tillagning pommes frites

1. Koka upp vatten med 40 g salt.
2. Blanchera potatisen i vattnet i 2-3 min – häll av och låt torka på handduk.
3. Sätt fritösen på 150 grader.
4. Koka potatisen i fritösen i ca 4-6 min tills lite kärna återstår.
5. Vrid upp fritösen till 190 grader.
6. Friterar potatisen igen tills gyllene och frasig.
7. Salta och peppra innan servering.

CHILI- & SOJAVINÄGER

- 300g Smör, osaltat
- 100g Kikkoman original
- 30g TABASCO® Original
- 75g Vinäger
- 50g Honung

Tillagning chili- & sojavinäger

1. Bryn smöret i panna tills gyllene och nötigt.
2. Tillsätt Kikkoman Original soja, vinäger, honung och TABASCO® Original – koka upp.
3. Smaka med ev. mer syra, hetta eller sötma beroende på tycke.