

inköpslistan.se

Av: Joakim

- 4 port
- Fisk

FISH AND CHIPS

Du behöver inte gå ner till din lokala chippy eller leta efter en restaurang som gör äkta brittisk fish and chips. Det här receptet ger det perfekt krispiga och smakrika resultatet du är sugen på! Åte

Ingredienser

2 dl mjöl, vete
1 tsk bakpulver
1 tsk salt
3 dl öl *(Mycket kall)*
700 g torsk *(färsk)*
1 st frityrolja *(För fritering)*
4 st potatis *(Stora)*

Tillbehör

1 st citron *(Klyftor)*
5 dl ärter *(gröna)*
1 burk remuladsås

Gör så här

1. Chips: För chipsen: Värm ugnen till 95 grader Celicius.

2. Värm oljan i en fritös eller en stor tjock panna tills temperaturen når över hög värme tills den når 162 grader C.

3. Häll av den skivade potatisen noggrant och torka av dem med hushållspapper för att ta bort överflödigt vatten. När oljan är 162 C, fritera försiktigt potatisen i små omgångar för att undvika överfullhet och fritera 2-3 minuter tills den är blek och mjuk. Använd en hålslev för att ta bort dem från oljan och låt dem svalna till rumstemperatur.

4. Öka temperaturen till 190 grader C. Lägg försiktigt i pommes fritesen igen, stek i små omgångar, tills de är gyllenbruna och krispiga, ytterligare 2-3 minuter. Ta bort dem med en hålslev, lägg dem på en plåt eller ugn, strö över salt medan de fortfarande är väldigt varma och ställ in dem i den uppvärmda ugnen medan du steker fisken.

5. Fisken: Blanda mjöl, bakpulver och salt i en stor platt skål. Häll i den kalla ölen och vispa slät (använd smeten direkt, låt den inte vila en stund). I en annan stor platt skål tillsätt lite extra mjöl för att lägga på fisken.
Torka fisken med hushållspapper för att avlägsna överflödig fukt. Täck alla sidor av fisken ordentligt i mjölet och skaka av överskottet.
Doppa fisken i ölsmeten för att ordentligt täcka alla sidor, låt en del av överskottssmeten droppa av (men inte för mycket!)

6. För att steka fisken: Du kan antingen använda en fritös eller så kan du använda en medelstor stekpanna och fylla den med olja till ett djup av cirka en tum.
Värm oljan till mellan 176 C och 190 C, med en godistermometer. Släpp försiktigt ner fisken i oljan.

7. Stek fisken i fritösen i 5-8 minuter eller tills den är vackert gyllene. Om du använder en stekpanna, stek fisken i ca 2 minuter på varje sida eller tills den är vackert gyllene. Ta bort fisken med en hålslev, låt oljan rinna av, lägg sedan den stekta fisken på hushållspapper i några sekunder och servera genast. (Om du väntar för länge med att servera kommer smeten att förlora sin krispighet.)

8. Servera med valfria tillbehör