

Fish'n'chips

Beskrivelse

Fish'n'chips

Ingredienser (4 pers.):

2 pk. fiskefrikadeller á 380 g
1 kilo rodfrugter/kartofler
1 håndfuld purløg, dild eller blandede krydderurter
100 g syltede agurker
1 dl cremefraiche 38%
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Lun dellerne i cirka 10 minutter ved 160 grader.
Skræl rodfrugterne/kartoflerne og skær dem i stave.
Steg dem i varm olie, eventuelt i frituren, til de er gyldne. Eller du kan lade dem være i ovnen ved 200 grader i cirka 30 minutter.
Hak krydderurterne og rør dem i cremefraichen med finthakkede syltede agurker.
Smag til med salt og peber.
Del de lune deller i to.
Lav kræmmerhuse ud af papir og server heri dellerne, grøntsagerne og dippen.

Tip: Hvis du bare vil gøre det lidt mere lækkert, kan du sylte dine egne agurker. Det tager kun et kvarter at lynsylte i en blanding af eddike og sukker.

Opskriften er udviklet af Inge Skovdal for fyens.dk