



Fish&#x26;n&#x26;chips

Beskrivelse

Fish&#x26;n&#x26;chips

Ingredienser (4 pers.):

2 pk. fiskefrikadeller – 380 g
1 kilo rodfrugter/kartofler
1 h&#x26;ndfuld purl&#x26;, dild eller blandede krydderurter
100 g syltede agurker
1 dl cremefraiche 38%
Salt og peber

Fremgangsm&#x26;de:

Lun dellerne i cirka 10 minutter ved 160 grader.
Skr&#x26;l rodfrugterne/kartoflerne og sk&#x26;r dem i stave.
Steg dem i varm olie, eventuelt i frituren, til de er gyldne. Eller du kan lade dem v&#x26;re i ovnen ved 200 grader i cirka 30 minutter.
Hak krydderurterne og r&#x26;r dem i cremefraichen med finthakkede syltede agurker.
Smag til med salt og peber.
Del de lune deller i to.
Lav kr&#x26;mmerhuse ud af papir og server heri dellerne, gr&#x26;ntsagerne og dippen.

Tip: Hvis du bare vil g&#x26;re det lidt mere l&#x26;kkert, kan du sylte dine egne agurker. Det tager kun et kvarter at linsylte i en blanding af eddike og sukker.

Opskriften er udviklet af Inge Skovdal for fyens.dk