

Pub food, Fish & Chips / Pub food, Fish & Chips



De boodschappen voor 4 personen

500/600 gram schelvis filets

zeezout & peper

zonnebloem frituurolie

150 gram meel / 50 gram maizena

1 theelepel kerrypoeder (mild)

100 gram meel

1 kilo patat-aardappelen

grof zeezout

300 ml pils

zeezout & versgemalen witte peper

Optioneel: doperwten, Sauce Tartare

Zo maak je pub food, Fish & Chips

Schil en was de aardappels, droog ze af en snij ze in grove frieten.

Was de patat nog een keer, droog de patat goed en verhit de olie tot 160-170°C.

Bak de patat in 5-8 minuten voor, laat ze goed uitlekken en 30 minuten afkoelen.

Poeder de vis met meel

Roer zout & peper door het meel, stort het op een snijplank en wentel de vis door het meel.

Maak het beslag voor de vis en verhit de olie tot 180°C

Doe meel en maizena in een grote kom, kruid met peper, zout en kerrypoeder.

Voeg de pils toe, klop het beslag glad en haal de vis er door. Bak de vis in 5-8 minuten goudbruin.

Verhit de olie tot 190°C en bak de patat in 4 minuten af.

Serveer de fish & chips met doperwten en tartaar-saus.

Pub food, Fish & Chips / Pub food, Fish & Chips



Shopping list

500/600g cod fillets

sea salt & pepper

sunflower oil, for deep frying

150g plain flour / 50g cornflour

1 teaspoon of mild curry powder

100g of plain flour

1000g of Maris Piper potatoes

flaky sea salt

300ml of lager

sea salt & freshly ground white pepper

Optional: peas, Tartar sauce

How to make pub food, Fish & Chips

Peel, wash and dry the potatoes, cut the potatoes in sturdy chips.

Wash the chips again, dry the chips thoroughly and heat the oil to 160-170°C

Pre-fry the chips in 5-8 minutes, let the chips drain well and cool for 30 minutes.

Dust the fish with flour

Stir salt & pepper into the flour, tip the flour onto a cutting board and cover the fish with the flour.

Then make the batter for the fish and heat the oil to 180°C.

Put flour and cornflour in a bowl, season with salt, pepper and curry then add the lager to the flour.

Beat it into a smooth batter, coat the fish in the batter and fry it in 8 - 10 minutes golden brown.

Heat the oil to 190°C then fry the chips in 4 minutes golden.

Serve the fish & chips with peas and tartar sauce.