

## Fish and chips

	<i>Beer batter</i>
50 g	Mel
50 g	Ris-mel
2 tsk.	Bagepulver
200 ml	Øl
1 tsk.	Akaciehonning
	Cayennepeber
	Salt og peber

Bland de tørre ingredienser – mel, ris-mel, bagepulver og cayennepeber – i en skål og lav en lille fordybning i midten.

Bland øl, akaciehonning og salt og rør den i melet. Pisk blandingen til den er som en lind dej.

Stil den på køl i en time før brug.

Varm en gryde olie. Tjek temperaturen med en tændstik. Når det syder omkring tændstikken, har olien den rigtige temperatur.

Panaden eller *beer batter* er velegnet til næsten al slags fisk, der skal dybsteges eller koges i olie. Til englændernes originale *fish 'n Chip* bruges torsk eller lyssej, men andre fisk som f. eks. laks er også fantastisk i *beer batter*.

	<i>Mushy peas</i>
350 g	Frosne ærter
1 spsk.	Hvidvin
	Mynteblade
	Vineddike

Kom vand i en sautépande, så det dækker bunden og panden er ca. 1/3 fyldt. Kog vandet op med myntebladene og kom ærterne, og bring vandet i kog igen. Ærterne skal kun *lige* op og koge. De må ikke bulderkoge, for så skifter de farve og bliver olivengrønne, flade og kedelige at se på.

Si vandet fra og gem. Ærterne blendes med hvidvin og der suppleres med kogevandet, til ærterne bliver til en lind puré. Juster smagen med vineddike og evt. en lille smule citron.

...

Skræl bagekartofler og læg dem i vand. Kartofflerne skæres i stave, der lægges i vand. Stavene tørres i et viskestykke og koges i olien.

Det er vigtigt, at kartoflerne lægges i olie, fordi de ellers tager farve, når de skrælles og skåret i stave. Ligeså vigtigt er det, at de afdryppes og tørres inden de kommes i olien, da de ellers vil sprutte og sprøjte meget, hvis de er våde og fulde af vand.