



Fish & chips



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 1/2 kilogrammes de pommes de terre
huile d'arachide
1 cuillère à soupe paprika en poudre
1 cuillerée à thé de poivre de cayenne
1 cuillerée à thé d'ail en poudre
1 cuillère à soupe Herbes provençales
800 grammes de poisson blanc
200 grammes de farine
100 grammes de fécule de maïs
1 bière
sel et poivre
2 citrons

Méthode de préparation

- 1.** Was de aardappelen. Je hoeft ze niet te schillen. Snij in dikke frieten en spoel in koud water. Dep goed droog. Doe in een ovenschaal. Overgiet met een flinke scheut arachideolie en breng op smaak met paprikapoeder, cayennepeper, knoflookpoeder en Provençaalse kruiden. Zet ± 45 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Schud af en toe met de schaal.
- 2.** Dep de (ontdooide) vis goed droog. Meng in een kom de bloem met het maïszetmeel en een klein scheutje bier. Je hebt een nét lopend mengsel nodig, niet te dun. Er mogen nog klontjes in het beslag zitten. Haal de vis door het mengsel en leg meteen in de friteuse (180 °C). Laat drie minuten bakken. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met peper en zout. Serveer met de ovenfrietten en partjes citroen.