Mama Brown

Hotdog á la fish and chips

2 personer

40 minutter

April 2025

Ingredienser:

- 200 gr torskefilet
- 2 æg
- rasp (brød) - ikke panko
- hvedemel
- rapsolie
- salt/peber

Persillemayo:
- 1 dl god mayonnaise
- 2 spsk hakket, frisk persille

Kartoffelmos:
- 2 bagekartofler
- 50 gr smør
- 0,5 dl mælk
- salt/peber
- engangssprøjtepose

Tilbehør:
- 2 stk brioche pølsebrød
- kapers
- karse

Rens torsk, og dup tør med køkkenrulle. Skær i mindre stykker, eller panér hel og skær ud efter fritering. Fordel hvedemel, rasp og pisket æg i 3 skåle. Krydr hvedemel med salt/peber og start med at vende torsken i melet, så æg og til sidst rasp. Friter til gylden i olie ved 180 grader. Læg stykkerne fra på en tallerken, med køkkenrulle, så det kan suge det overskydende olie.

Persillemayo: Hak persille og bland ingredienser i en skål. Sæt på køl.

Kartoffelmos: Skræl kartofler og skær i mindre stykker, så kogetiden går hurtigere. Mos med med en kartoffelmoser, og når jeg tilsætter smør og mælk, bruger jeg en stavblender, til at få konsistensen helt fin. Smag til med masser af friskkværnet peber, og lidt salt.

Anret: Jeg kommer min kartoffelmos i en engangssprøjtepose og klipper et hul på 3 cm. Du kan også bare fordele med en ske, hvis du ikke går op i det visuelle. Jeg fordeler nu 4 klatter kartoffelmos i det ristede, varme brioche pølsebrød. Fordel så den friterede torsk oven på, dernæst persillemayo, kapers og karse.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på
www.mamabrown.dk

champagnekassen
CHAMPAGNE FOR ALLE

YOUR C MOMENTS