

Fish and Chips | MACROU PANE | REȚETE CU MACROU | CARTOFI CU PEȘTE



Fish and Chips | MACROU PANE | REȚETE CU MACROU | CARTOFI CU PEȘTE



- 1 Buc macrou mai măricel (poți folosi și alt pește)
- 1 L ulei vegetal
- 1 kg de cartofi

Pentru tempură:

- 100 g făină de grâu
- 50 g amidon de porumb (opțional, dar îi dă un plus de crustă)
- 1 bere rece (se poate și cu apă/sifon rece, foarte rece)
- 1 gălbenuș de ou
- 1 linguriță de sare

Pentru sos:

- 150 g de maioneză
- 1 castravete în oțet
- 1 file anșoa

- 1 capere (cine vrea)
- câteva firicele de pătrunjel
- câteva codițe de ceapă
- 1 linguriță muștar

1. Curățați și tăiați cartofii în formă de bastonașe.



2. Fierbeți cartofii în apă cu sare pentru 10 minute.

3. Scoateți cartofii și lăsați-i să se răcească și să se usuce.

4. Amestecați maioneza cu muștar, pătrunjel verde tocat, chives, castraveți în oțet tocați, file de anșoa tocate, sare și piper.



5. Filetați peștele, îndepărtând pielea și oasele. Tăiați fileurile în bucăți potrivite pentru o porție.



6. Amestecați făina cu amidonul, sare, gălbenușul de ou și berea rece pentru a obține un aluat de consistența unui aluat de clătite.

7. Tăvăliți bucățile de pește în făină cu sare și piper, apoi în aluatul de tempura.



8. Încingeți uleiul la 150 de grade Celsius.

9. Prăjiți cartofii până devin crocanți.



10. În același ulei, prăjiți bucățile de pește în aluat până devin aurii și crocante.

11. Serviți fish and chips pe o farfurie sau pe un ziar pentru autenticitate, cu felii de lămâie și sosul remoulade.

