

FISH & CHIPS

Stek den panerte fisken etter anvisning på pakken. Varm opp ertene sammen med meierismør og kjør til en puré med en stavmikser. Stek potetbåtene med litt salt og pepper i ovnen på 200 grader i ca. 15 minutter.

Serveres med remulade og fersk sitron til.

TIPS: Ved å lage ertestuingen på fryste erter, får du en irrgønn og smakfull variant.

INGREDIENSER

1 kg Norrek erter EPD: 968602

0,05 kg meierismør

1 kg panert fiskefilét

1 kg Norrek potetbåter

0,3 kg remulade

Sitron