



500-600g torskfilet  
2 håndfulde cornflakes  
1 spsk rasp  
1 tsk cayennepeber (el. andet krydderi)  
Salt og peber  
2 æg

#### **Tartar sauce**

10 cornichoner  
3 tsk kapers  
1 håndfuld persille  
1 lille løg  
1 spsk mayonnaise  
1 spsk creme fraiche  
½ citron, saft  
Salt og peber

#### **Tilbehør**

Hjemmelavede pommes frites

# Fish and Chips

Med tartar sauce

*Opskriften er aftensmad for 4 personer*

Fjern benene fra torskfileten eller bed fiskemanden om at gøre det.

Skær torskfileten i passende portionsstykker. Hale stykket og andre tyndere dele af fileten foldes så alle stykker bliver lige tykke og dermed bliver tilberedt ens.

I en skål blandes rasp, knuste cornflakes, cayennepeber, salt og peber. I en anden piskes to æg let sammen.

Først dyppes fileten i ægget og derefter vendes den med cornflakes blandingen.

Sæt på bageplade og bag ved 175°C i omkring 20 min.

Imens hakkes cornichoner, persille og løg fint og blandes dernæst med mayonnaisen, creme fraiche og kapers. Sauce smages til med salt peber og citron saft.

Fisken serveres med pommes frites som i en klassisk fish'n'chips.



Skrevet af: Mathilde Askøe Brandstrup