

## Fish and chips på Holmespejder måden.



### Sådan laver du fish and chips:

1. Chips: Kartofflerne vaskes, skær dem i stove eller både. Tør kartoflerne i køkkenrulle eller i et rent viskestykke. Der er for at det ikke sprutter når de kommer ned i den varme olie.
2. Varm olien op, til den er meget varm (ca. 180°), men ikke så varm, at den ryger. Kom et lille stykke kartoffel i olien. Hvis det syder og bruser, er olien tilpas varm.
3. Steg kartoflerne lidt ad gangen, og lad dem stege, til de er lysebrune og møre. Tag kartoflerne op af olien med en hulske, og lad dem dryppe af på køkkenrulle.
4. Fish: Bland mel, peber og salt i en skål. Rør vand og bagepulver sammen i en anden skål. Pisk de våde ingredienser i melet, og pisk, til der ikke er klumper i dejen.
5. Skær fisken i strimler på ca. 2 cm. Steg få stykker fisk ad gangen; dyp fiskestykkerne i dejen ét efter ét, og kom dem straks i olien.
6. Steg til dejen er gyldenbrun, tag fisken op med en hulske, og lad den dryppe af på køkkenrulle. Drys salt på fish and chips inden servering.  
Stil eddiken og citroner frem, så man selv kan dryppe over sin portion efter smag og behag.

Tip! Hvis kartofler eller fisk bliver brune for hurtigt ved stegningen, er olien for varm. Tag da kartoflerne eller fisk op af olien, lad olien køle lidt af, og steg igen.

### Dej til ca. 10 personer:

- 1 liter hvedemel (600 g)
- 1 spsk. Salt
- ca. 1 liter vand
- 1 tsk. peber
- 2,5 spsk. bagepulver

### Mængder:

- 2 kg mørksej, eller anden torskefisk.
- Ca. 15 bagekartofler.
- 5 liter rapsolie, den skal være raffineret for at kunne holde til den høje temperatur.

### Tilbehør:

- Eddike (Lagereddike eller æblecider eddike)
- Mayonnaise
- Remulde.
- Citroner

Evt. salat med en olie-eddike-sukker dressing. Brug f.eks. spidskål, gullerøder og æbler.



Fish



Chips



Den sikreste måde at varme olien over bål er ved at bruge en vindsjærm som vist på billedet.  
(Gryde 16 l. og vindsjærm er købt hos <http://www.linaa.dk> )

Det er også vigtigt at have et grydelåg parat. Hvis olien skulle blive så varm at der går ild i den, må du kun slukke ilden ved at kvæle den med grydelåget.  
(Det er livsfarligt at slukke med vand, det vil få olien til at eksplodere.)

**Afprøvet af mini- og seniorspejderne hos Holmespejderne lørdag d. 27. januar 2018**