

Fish and Chips



Hoofdgerecht

Combi

4 personen

Land: Engeland

Bereidingstijd: Bereiding: 30 min.

Seizoen: juni t/m september



Ingrediënten

- 150 ml mayonaise
- 1 gesnipperde sjalot
- 1 el kappertjes
- 1 el augurk fijngehakt
- 1 el verse peterselie fijngehakt
- 400 gram bloem
- zout
- 1/4 tl peper
- 250 ml Heineken bier
- 250 ml Spa rood
- 4 kabeljauwfilet's (ca.175 gr per stuk)

- 4 grote aardappels in dikke staafjes gesneden
- 500 gram diepvries doperwten
- 20 gram boter
- 5 gram verse muntblaadjes
- grof gemalen zeezout
- olie om te frituren

Bereidingswijze

1. Meng voor de tartare saus de mayonaise met kappertjes, augurk, peterselie en sjalot. Zet tot gebruik in de koelkast.
2. Meng bloem, 1 1/2 tl zout, peper, bier en Spa om een beslag te maken. Pas op dat er geen klontjes inzitten. Zet 10 tot 20 minuten in de koelkast
3. Zet de aardappelstaafjes op in koud gezouten water en breng aan de kook. Giet ze onmiddellijk af en spoel ze met koud water af zodat ze niet verder garen en het zetmeel wordt weggespoeld. Droog ze met keukenpapier.
4. Doe de doperwten in een pan met kokend water en kook ze 5 minuten. Laat ze uitlekken en bewaar 200 ml van het kookvocht. Doe de erwten in een blender met de boter, 1 tl zout, munt en het kookvocht en draai een paar seconden tot puree, maar niet volledig. Er moeten nog herkenbare erwten in het mengsel zitten. Houd warm tot gebruik.
5. Frituur de aardappelstaafjes op 140 graden in 2-3 porties in 3-4 minuten goudbruin en gaar. Laat ze uitlekken op keukenpapier
6. Doop stukken vis in het beslag. De vis moet aan alle kanten met beslag bedekt zijn. Frituur de vis op 180 graden in 4-5 minuten knapperig en bruin. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met grof zeezout.
7. Serveer de vis met de frites, de tartare saus en de doperwten-puree.

Tenslotte

Fish and chips is een typisch Britse afhaalmaaltijd die bestaat uit in beslag gedoopte en gefrituurde vis in combinatie met gefrituurde, vrij dikke aardappelstaafjes en doperwtenpuree. Een belangrijk verschil met friet of chips is de textuur: deze is opmerkelijk slapper bij chips. Men heeft de keuze uit diverse vissoorten. De meest voorkomende zijn kabeljauw en schelvis, maar ook andere soorten rondvis worden gebruikt. Op de balie in de winkel staat over het algemeen een fles azijn (voor over de chips) en zeezout, desgewenst ook voor over de chips. Het gebruik van mayonaise over de chips is zeldzaam en leidt bij navraag soms tot onbegrip. De Britten gebruiken Tartare-saus voor dit gerecht. De fish and chips werd vroeger over het algemeen in een krant gewikkeld meegenomen. Wat de smaak volgens de Britten ten goede kwam. Tegenwoordig is dit door wetgeving niet meer mogelijk en wordt de snack verpakt in speciaal papier, vaak bedrukt alsof het krantenpapier is. Fish and chips hielp, tijdens oorlog, het volk om te overleven en waren een van de weinige voedingsmiddelen die niet gerantsoeneerd waren in de Tweede Wereldoorlog.