



ENGLAND

Lett måltid: Fish and chips
Dessert: Trifle

Lett måltid: Fish and chips

Fish and chips er en klassisk måte å spise fisk på i England. Man får det ofte servert i avispapir på en kiosk eller på pub.

Antall porsjoner: 4

Ingrediensene:

700 g torskfileter, benfri
salt og pepper etter smak
frityrolje

Frityrøre

240 g hvetemel
1 ts salt
3 ts bakepulver
2,5 dl vann

Tartarsaus

2 stk eggeplommer
1 ts sitronsaft
1 ts dijonsennep
1 hel hvitløk
2 dl olje
3 sylteagurker
3 ss kapers
salt

Tilbehør: pommefrites, tartarsaus og sitronbåter

Framgangsmåte

1. Tørk torskfiletene godt og skjær i ønskede stykker.
2. Dryss med salt og pepper.

Frityrøre

3. Bland sammen hvetemel, salt og bakepulver og tilsett iskaldt vann.
4. Rør sammen til en jevn røre. La den så hvile i kjøleskapet i 20 minutter.
5. Varm frityrolje i en gryte eller en frityrkoker til 160 °C.
6. Dypp torskestykkene i frityrøren, og la røren renne litt av.



7. Stek stykkene i oljen, to og to om gangen.
8. La dem steke i ca. 5 minutter til de er gylne og sprø.
9. Legg dem over på tørkepapir som trekker fett.

Tartarsaus

10. Rør eggeplomme sammen med sitron, sennep og presset hvitløk.
11. Spe med olje - litt om gangen, mens du rører hele tiden.
12. Rør inn hakket sylteagurk og kapers, og smak til med salt.

Dessert: Trifle

Antall porsjoner: 8

Ingrediensene:

- 1 kakebunn, skjær opp i terninger
- 2,25 dl bringebærsyltetøy (*andre typer syltetøy kan også brukes*)
- 2,25 dl ferske bringebær (*bruk samme smak som på syltetøyet, men man kan også bruke forskjellige typer bær på toppen*).
- 3 dl kremfløte
- 3 eggeplommer
- 3 ss sukker
- 3 dl kremfløte
- 50 g skivede mandler



Framgangsmåte:

1. Smør litt syltetøy på hver kakebit og legg i bunn på en stor serveringsbolle i glass. Dryss noen bær over kakebitene.
2. Varm 3 dl kremfløte i en gryte av medium størrelse over medium varme. Mens kremfløten varmes, lag eggedosis av eggeplommer og sukker.
3. Hell eggeplommeblandingen over i en ren bolle gjennom en sil. Hell varm kremfløte oppi og visp kraftig. Legg blandingen tilbake i gryten. Platen skal nå stå på lav varme. Rør i blandingen mens den varmes, helt til den er tykke nok til å dekke baksiden av en metallskje. Når den er blitt så tykk fjernes den fra varmen. Kjøøl ned.
4. Mens sausen kjøles ned, visp 3 dl kremfløte til den er stiv.
5. Rist mandlene enten i ovn på 300 grader eller i en tørr stekepanne på middels varme. Rør ofte. Dette tar 2-10 minutter.
6. Hell sausen over kakebitene i bollen. Legg vispet kremfløte opp på. Dryss med ristede mandler.
7. La triffelen stå i kjøleskapet i minst to timer før servering.