

פיש אנד צ'יפס

מצרכים ל-2 מנות:

200 גר' פילה דג ים לבן ללא עצמות (בקלה, אינטיאס, לוקוס או כל דג אחר בעל בשר מוצק)
50 גר' קורנפלור
ביצה אחת
100 גר' אגוזי פקאן קצוצים
2 אגסי בוסק חתוכים לגפרורים עבים
שמן לטיגון עמוק

לרוטב:

4 כפות מיונז דל קלוריות
1 שן שום קטנה כתושה
1 כף חומץ טבעי
1 כף קטשופ
מעט מלח ופלפל

הכנה:

1. מכינים את הרוטב- מערבבים את כל חומרי הרוטב. מוסיפים מעט מלח ופלפל לפי הצורך.
2. מכינים את הצ'יפס- מערבבים את האגסים החתוכים עם כף וחצי קורנפלור עד ציפוי, מנפים את עודפי הקורנפלור. מטגנים את הצ'יפס בכמה פעמים בשמן עמוק עד הזהבה.
3. מכינים את הדגים- חותכים את פילה הדג לאצבעות. מצפים בקורנפלור, ביצה טרופה במעט מים ואגוזי פקאן. מטגנים בשמן, בכמה פעמים, עד הזהבה.
4. מגישים את הדג עם הצ'יפס והרוטב.