



Koostisosad

4 kooritud ja kildudeks lõigatud kartulit

115 g isekerkivat jahu ja lisaks natuke jahu tööpinnale raputamiseks

½ tl soola

150–175 ml külma gaseervett

4 x 175–225 g turska, kiltturska või muud valget kala

taimeõli frittimiseks

soola ja värskelt jahvatatud musta pipart

Serveerimiseks

püreestatud herneid ja sidrunilõike

Directions

Krõbekuldses paneeringus kala ja jämedad kodused friikartulid sobivad suurepäraselt tassikese äsja valminud, veel aurava Tetley teega. Paneb suu vett jooksma.

1. Pange kartulikillud 25–30 minutiks külma vette ja kuivatage nad seejärel hoolikalt käterätikuga.
2. Taina valmistamiseks sõeluge jahu suurde kaussi ja segage see soolaga. Vispeldage osadena juurde vesi, kuni tekib tainas.
3. Kui võimalik, kasutage ohutuskaalutlustel fritterit. Kui Teil seda pole, kasutage suurt praepanni. Valage pannile ühe kolmandiku sügavuse jagu õli. Võimaluse korral pange kohe õli sisse ka toidutermomeeter. Lisage kartulikillud õlisse, kui selle temperatuur on vähemalt 190 °C. Õli kuumusastet saab proovida ka leivakuubikuga. Kui see pruunistub õlis ühe minutiga, on õli kartulite frittimiseks piisavalt kuum.

4. Kõige ohutum on asetada kartulikillud õli sisse võrkkorvis. Kui Teil võrkkorvi pole, kasutage aukudega lusikat. Frittige kartuleid jaokaupa, ühte portsu 4-5 minutit.
5. Soojendage õli taas temperatuurini 195 °C ja frittige kartuleid tähelepanelikult veel 1-2 minutit ning tõstke friikartulid fritterist välja niipea, kui need on kuldpruuniks muutunud. Pange friikartulid majapidamispaberiga kaetud taldrikule nõrguma ning asetage kala frittimise ajaks ahju sooja.
6. Keerake kalafileesid esmalt jahus, et tainas neile hästi külge jääks. Seejärel kastke tükid tainasegusse ja pange siis ettevaatlikult kuuma õlisse. Frittige 5-8 minutit olenevalt tükkide paksusest või kuni kalatükid on muutunud kuldpruuniks ja krõbedaks. Võtke nad õlist välja ja asetage majapidamispaberile. Frittige jaokaupa kõik kalatükid.
7. Maitsestage friikartuleid tugevalt ja jaotage nad serveerimiseks neljale taldrikule. Asetage taldrikutele kalatükid ning serveerige neid püreestatud herneste ja sidrunilõikudega.

Kogus: neljale

Ettevalmistusaeg: vähemalt üks tund

Frittimisaeg: 20-30 minutit