

MARLEY SPOON



Marley Spoon's Fish'n Chips

mit Coleslaw



30-40min



3-4 Personen

Wir machen Fish und Chips wie in England! Coleslaw ist das britische Pendant zum deutschen Krautsalat und kann sich allemal sehen lassen. Mit Karotten und Zitrone verfeinert passt er super zu dem knusprig ausgebackenen Seelachs und den krossen Ofen-Pommes. Enjoy!

- festkochende Kartoffeln
- Mayonnaise ^{3,10}
- Backpulver
- Seelachsfilet ohne Haut ⁴
- Weißkohl
- Schmand
- Karotte
- unbehandelte Zitrone

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹
- Zucker

- Backblech
- Backofen mit Ober-/Unterhitze
- Backpapier
- Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 735kcal, Fett 33.4g,
Kohlenhydrate 67.0g, Eiweiß 35.3g



1. Kartoffelsticks backen

4. Fisch schneiden

2. Gemüse schneiden

5. Fisch ausbacken

A close-up shot of a person's hands whisking a thick, pale yellow batter in a clear glass bowl. The batter is being stirred in a circular motion, creating visible swirls. The person is wearing a white chef's coat. The bowl sits on a light-colored wooden surface.

3. Backteig vorbereiten

6. Coleslaw mischen

Inzwischen **Karotten, Kohl, Mayonnaise** und **Schmand** vermengen, mit 2-3EL **Zitronensaft** und 1-2TL -abrieb, Salz, Pfeffer und Prise Zucker abschmecken. **Kartoffeln** mit **Coleslaw** und **Fisch** anrichten.