

Fish & Chips avec la sauce Wasabi S&B



Ingrédients

Pour 4 personnes

6 pommes de terre
5 dl d'huile de colza
4 filets de poissons blanc (par exemple morue, cabillaud)
la Sauce Wasabi S&B

Pâte à pâtisserie (175 g de farine, 1/2 cc de sel, 2 cc de poudre à Lever, 2 dl de bière, 1 dl d'eau)

Préparation

Coupez les pommes de terre en bâtonnets et faites-les frire dans de l'huile de colza.

Retournez les filets de poisson dans la pâte et faites-les également frire.

Disposez le poisson frit et les frites sur une assiette et servez avec la Sauce Wasabi S&B.



Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch
www.haecky.ch