

# Фиш-энд-чипс с манго



Хедай Офайм

Рецепт из сериала «Человек земли»



5-6 порций

## Ингредиенты

### Для «чипсов» из манго:

4 твёрдых, не слишком спелых манго  
Соль  
Чили  
½ стакана кукурузного крахмала

### Для кляра:

2 яйца  
½ стакана белого вина  
200 г пшеничной муки  
½ пакетика разрыхлителя  
Соль

### Для рыбы:

1 кг филе морской рыбы без кожи  
Соль  
Сушёный тимьян  
Пшеничная мука для обсыпки

### Для сальсы:

1 спелый манго  
1–2 острых перца чили  
1 небольшой красный лук  
Листья с 12 веточек кинзы  
Листья с 8 веточек мяты  
Сок половины лимона  
Оливковое масло extra virgin

## Приготовление

- Начните с «чипсов» из манго: очистите манго и нарежьте их довольно толстыми брусками. Приправьте щепоткой соли и чили, переложите в дуршлаг и отставьте.
- Подготовьте рыбу: нарежьте филе поперёк на порционные куски. Приправьте солью и сушёным тимьяном, оставьте на 20 минут при комнатной температуре или в холодильнике — рыба уплотнится и будет лучше держать форму при жарке. Перед приготовлением тщательно обсушите куски бумажным полотенцем.
- Приготовьте кляр: взбейте яйца с вином и солью. Постепенно всыпайте муку, размешивая до консистенции жидкой ткани (или густых сливок). При необходимости добавьте немного муки или вина. Вмешайте разрыхлитель, ещё раз перемешайте и дайте постоять 5 минут.
- Сальса: очистите и мелко нарежьте манго. Добавьте мелко нарезанные чили, лук и зелень. Приправьте солью, лимонным соком и оливковым маслом, хорошо перемешайте.
- Жарка: в глубокой сковороде или широкой кастрюле разогрейте оливковое масло до ~170 °C.
- Кусочки манго обваляйте в кукурузном крахмале, стряхните излишки и обжарьте в горячем масле до легкого золотистого оттенка. Выньте на дуршлаг.
- Куски рыбы обваляйте в муке, стряхните лишнее, окуните в кляр и сразу переложите в масло. Жарьте до золотистой корочки.

Подавайте с манговой сальсой и бокалом хорошо охлажденного белого вина или холодного пива.