

# Фиш-энд-чипс с манго



Хедай Офаим

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 рыбы:

1 кг филе морской рыбы без кожи

Соль

Сушёный тимьян

Пшеничная мука для обсыпки

### Для кляра:

2 яйца

½ стакана белого вина

200 г пшеничной муки

½ пакетика разрыхлителя

Соль

### 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 тхины (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.