

HADDOCK NUGGETS & CHIPS



Prep Time: 10 min

Cook Time: 2 min

Servings: 1-2

Ingredients

- 150 gm QUAKER® batter mix
- 240 gm water
- 300 gm cubed haddock
- 150 gm MISS VICKIE'S® original recipe kettle cooked potato chips, crushed
- 30 gm MISS VICKIE'S® original recipe kettle cooked potato chips
- 1 slice lemon
- 5 gm chopped parsley

Instructions

- Preheat fryer to 375o F.
- Toss the diced haddock into the batter mix ensuring that excess batter gets removed. • Toss the haddock in the crushed chips & deep fry until golden brown (1 - 2 minutes).
- Drain the excess oil & place on remaining chips. Garnish with a lemon slice & parsley.



NUGGETS ET CHIPS D'AIGLEFIN



Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 2

Portions : 1-2

Ingrédients

- 150 gm mélange à pâte à frire QUAKER®
- 240 gm eau
- 300 gm aiglefin en cubes de 1,5 po
- 150 gm Croustilles MISS VICKIE'S® cuites à la marmite Recette originale, écrasées
- 30 gm Croustilles MISS VICKIE'S® cuites à la marmite Recette originale
- 1 citron
- 5 gm persil haché

Instructions

- Préchauffer la friteuse à 375 °F.
- Enrober les cubes d'aiglefin de pâte à frire préparée et en retirer l'excédent.
- Enrober les cubes d'aiglefin de croustilles écrasées et frire jusqu'à coloration dorée (de 1 à 2 minutes).
- Égoutter l'excédent d'huile et garnir de citron et de persil.
- Servir avec des croustilles MISS VICKIE'S cuites à la marmite Recette originale.

