

Μπακαλιάρος σκορδαλιά

Υλικά

- 1kg μπακαλιάρος
- **450g Tempura Fix (Κωδ. 40074)**
- 500ml νερό
- 1g πιπέρι μαύρο
- 1g κουρκουμάς
- Ηλιέλαιο για τηγάνισμα
- **50g Aioli Sandwich Cream (για dip) (Κωδ. 55132)**

Για τη σκορδαλιά

- 500g πατάτες βρασμένες και περασμένες σε πουρέ
- **100g Πάστα Σκόρδου (Κωδ. 55014)**
- 50ml ελαιόλαδο
- Αλάτι
- Πιπέρι
- Λίγο μοσχοκάρυδο

Εκτέλεση

1. Ετοιμάζουμε το κουρκούτι ανακατεύοντας τα 350g Tempura Fix, το νερό, το πιπέρι και τον κουρκουμά.
2. Κόβουμε σε κομμάτια τον μπακαλιάρο και τα 'αλευρώνουμε' με την Tempura που κρατήσαμε.
3. Περνάμε τα κομμάτια από το κουρκούτι και τηγανίζουμε να πάρουν χρυσαφένιο χρώμα. Βγάζουμε τον μπακαλιάρο και τον τοποθετούμε σε απορροφητικό χαρτί.

Για τη σκορδαλιά

Αρωματίζουμε τον πουρέ από τις πατάτες με την Πάστα Σκόρδου, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι και μία πρέζα μοσχοκάρυδο.

Συνοδεύστε ιδανικά με φρεσκοτηγανισμένες πατάτες και Aioli Sandwich Cream. Αντικαταστήστε το νερό στην Tempura με μπύρα για πιο αφράτο κουρκούτι.