



Fish and chips

Krokant gefrituurde kabeljauw in luchtig bierbeslag, met dikke frieten ernaast. Een Engelse pubklassieker recht uit je eigen keuken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	20'	4	Vis

Ingrediënten

- 4 kabeljauwfilets (elk ca. 150 gr)
- 1 kg aardappelen (frietaardappelen)
- 200 gr bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 250 ml blond bier (koud)
- 1 citroen
- frituurolie
- zout
- zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en snijd ze in dikke frieten. Spoel ze, dep ze goed droog en voorbak ze op 150 graden ongeveer 5 minuten zonder dat ze kleuren. Laat uitlekken.
- 2.** Maak het beslag: klop 150 gr bloem met het bakpoeder, een snuf zout en het koude bier tot een glad, dik beslag. Niet te lang roeren.
- 3.** Verhit de frituurolie tot 180 graden. Dep de kabeljauwfilets droog, kruid ze en wentel ze door de resterende bloem.
- 4.** Haal elke filet door het bierbeslag, laat het overschot afdruipe en frituur de vis 5 à 6 minuten goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.
- 5.** Verhoog de olie naar 175 graden en bak de frieten in 3 à 4 minuten goudgeel en krokant af. Bestrooi meteen met zout.
- 6.** Dien de vis en frieten samen op met een partje citroen.

Ontdek meer recepten op kookpot.be