

VISFRIETJES MET REMOULADE



CATEGORIE HARTIGE GERECHTEN

INGREDIENTEN

- 400 gram Kabeljauwfilet
- 100 gram Bloem
- 2 stuks Eidooier
- 100 gram Panko
- 1 stuk Citroen
- 2 theelepels Paprikapoeder
- 4 eetlepels Kappertjes
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

REMOULADESAUS

- 100 ml Mayonaise
- 2 stuks Augurken
- 1 theelepel Mosterd
- 1 stuk Sjalot
- 1 eetlepel Kappertjes
- 1 takje Dragon

BEREIDINGSWIJZE

- > Snijd de kabeljauwfilet in reepjes. Pel en snipper de sjalot. Snijd de augurk in kleine blokjes en hak de dragon fijn. Rasp de schil van de citroen.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (6 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Meng de bloem met de citroenrasp en de paprikapoeder. Breng op smaak met zout en peper. Bedek de reepjes kabeljauwfilet met het bloemmengsel.
- > Kluts de eidooiers los in een diep bord en verdeel de panko over een ander bord. Wentel de kabeljauw één voor één door de eidooiers en vervolgens door de panko.
- > Frituur de visfrietjes in de hete olie in ongeveer 6 minuten knapperig en goudbruin. Laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje. Frituur niet teveel visfrietjes tegelijkertijd maar verdeel over verschillende batches zodat de frietjes elkaar niet aanraken.
- > Frituur vervolgens de kappertjes in 4 minuten knapperig en goudbruin. Laat vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje.
- > Maak ondertussen de remouladesaus door de mayonaise te mengen met de augurk, de dragon, de mosterd, de sjalot en de kappertjes.
- > Garneer de visfrietjes met de knapperige kappertjes en serveer met de remouladesaus.

Tip: Garneer met partjes citroen en peterselie!