



Fish & chips

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	4

vis

1 l pindaolie, of frituurolie
700 g kabeljauwfilet
2 tl zout
2 tl peper
bloem, om te paneren

De olie in de wokpan doen, niveau 8 instellen en verhitten.

De kabeljauwfilet in vier even grote stukken snijden. Zout en peper met elkaar mengen en de vis aan alle kanten met het mengsel inwrijven. De vis in de bloem wentelen.

275 g bloem
3 tl bakpoeder
300 ml bier, koud

De bloem en het bakpoeder mengen, bier toevoegen en alles goed met elkaar mengen. De vis in het deeg onderdompelen en in de wok goudbruin frituren. Laten uitlekken.

Chips

350 g patates frites

De patates frites kunnen volgens de aanwijzingen op de verpakking in dezelfde olie als de vis worden gefrituurd.

Tips

Lekker met erwtenpuree en tartaarsaus.

Accessoires

Wok





Aanvullende informatie

Gecreëerd op

11.12.2019

