



Hoofdgerechten

Broccolicrème met fishsticks

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 aardappelen (kleine, bloemige, geschild)
2 eetlepels parmezaanse kaas (geraspt)
1 kippenbouillon (blokje)
2 lookteentjes (geperst)
50 milliliters room
1 broccoli (in roosjes)
1 ui (gesnipperd)
olijfolie
peper
zout

Voor de fishsticks

2 eiwitten (losgeklopt)
700 gram kabeljauw
100 gram bloem
100 gram panko

Bereidingswijze

Blancheer de broccoliroosjes 5 minuten in licht gezouten water. Kook de aardappelen gaar in licht gezouten water. Bak de ui met de look glazig in olijfolie. Voeg de broccoliroosjes toe en bak 5 minuten mee. Doe alles in een blender, samen met de aardappelen, kaas, het bouillonblokje, de room en een scheutje water. Mix glad. Kruid met peper en zout en hou warm.

Dep de visfilets droog en snij ze in reepjes. Kruid met peper en zout. Wentel de vis eerst door de bloem, daarna door het eiwit en tot slot door de panko. Frituur de fishsticks 4 minuten in een friteuse op 170°C tot ze mooi goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveer bij de broccolicrème.

Keukenbenodigdheden

Blender
Friteuse

