



Hoofdgerechten

Broodje fishstick met dé ultieme tartaarsaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

16 fishsticks
8 sneetjes brood
100 gram ijsbergsla
2 eetlepels kappertjes
1 rode ui

Voor de tartaarsaus

6 eetlepels mayonaise
2 eieren (gekookt, geplet)
2 eetlepels roomkaas
1 eetlepel kappertjes (gehakt)
1 eetlepel augurkje (gehakt)
1 lente-uitje (gesnipperd)
1 eetlepel peterselie (gehakt)
peper
zout

Wie denkt dat fishsticks enkel als snelle hap bij frietjes geserveerd kunnen worden, heeft het mis. In dit recept maken we een heerlijke sandwich van vissticks met zelfgemaakte tartaarsaus, ijsbergsla, kappertjes en kraakvers brood! Of ga 'all the way' en maak er [homemade fishsticks](#) bij, mmm!

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten voor de tartaar en kruid met peper en zout. Zet koel.

Verwarm de oven voor op 220°C. Leg de fishsticks op een bakplaat met bakpapier en laat gedurende 15 minuten bakken in de oven. Draai ze om na 10 minuten.

Versnipper de ijsbergsla en snij de ui in ringen.

Beleg de helft van de sneetjes brood met de tartaar. Stapel er de ijsbergsla, rode ui, vissticks en kappertjes bovenop.

Sluit de boterham met de overgebleven sneetjes brood.

Tip:

Tartaarsaus op overschot? Deze blijft nog een weekje houdbaar in de koelkast.

