



Hapjes
Bijgerechten

Gefrituurde kabeljauwfilets met bier

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 kabeljauw (filets (115g))
2 theelepels zwarte peper (gemalen)
2 eetlepels paprikapoeder
2 eetlepels lookpoeder
350 milliliters wit bier
2 theelepels zout
125 gram bloem
1 ei (losgeklopt)
peper
zout

Bereidingswijze

Verhit de friteuse op 180°. Spoel de vis af, dep ze droog en breng op smaak met peper & zout.

Meng de bloem met de lookpoeder, paprikapoeder, zout en peper. Roer het ei door het mengsel. Voeg geleidelijk het bier toe aan het mengsel tot er een beslag ontstaat.

Dompel de kabeljauwfilets in het beslag en bak ze in de friteuse. Bak de vis, één keer ronddraaiend, tot beide kanten goudbruin zijn. Dep de gefrituurde visfilets af op keukenpapier.

[Serveer er zelfgemaakte tartaar bij als dipsaus.](#)

Keukenbenodigdheden

Friteuse

