



Hapjes
Bijgerechten

Kibbelingen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de kibbelingen

800 gram kabeljauw
1 eetlepel viskruiden
2 eidooiers
200 gram bloem
2 deciliter bruiswater
peper
zout

Voor de dipsaus

2 eetlepels mayonaise
6 eetlepels plattekaas
2 eetlepels kappertjes
1 ei (gekookt, geprakt)
2 lente-uitjes (fijngesneden)
1 theelepel peterselie (fijngehakt)

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten voor de dipsaus en kruid met peper en zout. Werk af met de peterselie. Zet koel.

Verwarm de friteuse. Snij de kabeljauw in repen. Kruid met peper en zout.

Doe de eidooiers, de bloem en de viskruiden in een kom en schep om. Voeg daarna het bruiswater beetje bij beetje toe en roer tot een mooi beslag. Haal de kabeljauwreepjes door het beslag.

Bak de kabeljauw goudbruin in de friteuse. Laat uitlekken op keukenpapier. Serveer er de dipsaus bij.

Tip: Het beslag voor kibbeling kun je ook met melk maken, maar het beste resultaat krijg je met spuitwater of bier. Het aanwezige koolzuurgas maakt je beslag lekker luchtig waardoor je kan genieten van een extra krokant korstje.

Keukenbenodigdheden

friteuse

