

Receptidee

Fish en chips van schol met zelfgemaakte tartaar

Hoofdgerecht - 4 personen

Vorbereiding: 20 minuten | Bereiding: 20 minuten



Ingrediënten

- 4 scholfilets EPIC
- 3 el. Bloem
- 2 el. Water
- 1 kg bloemige aardappelen
- 1 ei
- 2 eierdooiers
- 1 el. Mosterd
- 1/2 l. zonnebloemolie
- 1 el. Kappertjes
- 1 el. fijngesneden zure augurken
- 1/2 fijngehakte ui
- 1 el. gehakte peterselie
- vers gemalen peper
- zeezout

Bereiding

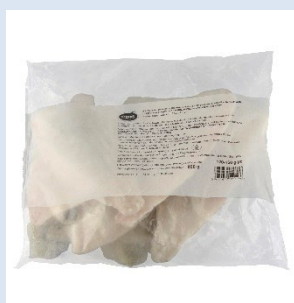
Snij de visfilet in stukjes van 4 cm. Haal ze door een mengeling van 3 eetlepels bloem en 2 eetlepels water. Frituur op 170° tot ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op een keukenpapier.

Schil een kg frietaardappelen. Snij in frietjes en spoel ze grondig. Dep droog. Frituur ze ongeveer 5 minuten op 150°. Laat afkoelen, dep droog en bak voor een tweede keer op 180° tot ze mooi goudbruin zijn. Strooi er wat grof zout over.

Tartaar:

Maak een mayonaise van eigeel, mosterd, zonnebloemolie en een beetje citroensap. Hak enkele kappertjes, augurken, wat ui, peterselie en een hardgekookt ei fijn en meng door de mayonaise. Kruid met peper en zout.

Serveer op een krant!



Schol filets
Artikelcode = FSCH 120

120-160 g/stuk
Zakje 800 g, 10 zakjes per karton