



Kibbeling met ravigotesaus

Malse stukjes witvis in een krokant kruidenbeslag, zoals aan de Nederlandse viskraam. Geserveerd met een frisse ravigotesaus vol kappertjes en kruiden.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Vis

Ingrediënten

600 g koolvisfilet of kabeljauwfilet, in stukken van ca. 4 cm
150 g bloem
1 kl bakpoeder
1 kl paprikapoeder
1 kl kerriepoeder
200 ml koud bruisend water
zout en peper
1 l frituurolie
Voor de ravigotesaus:

150 g mayonaise
2 el volle yoghurt
1 el fijngehakte kappertjes
1 el fijngehakte augurk
1 el fijngehakte bladpeterselie
1 kl scherpe mosterd
1 kleine sjalot, fijngesnipperd

Bereidingswijze

1. Meng voor de ravigotesaus de mayonaise, yoghurt, kappertjes, augurk, peterselie, mosterd en sjalot door elkaar. Breng op smaak met zout en peper. Dek af en zet minstens 30 minuten in de koelkast zodat de smaken goed kunnen intrekken.
2. Dep de visstukken grondig droog met keukenpapier. Bestrooi lichtjes met zout en peper.
3. Meng in een ruime kom de bloem, het bakpoeder, het paprikapoeder en het kerriepoeder. Voeg het koude bruisende water toe en klop tot een glad, luchtig beslag. Het beslag mag iets dikker zijn dan pannenkoekbeslag.
4. Verwarm de frituurolie in een diepe pan of frituurketel tot 180 graden Celsius.
5. Haal de visstukken een voor een door het beslag en laat het overvloedige beslag goed afdruipe.
6. Frituur de kibbeling in kleine porties, zodat de olietemperatuur niet te sterk daalt, gedurende 3 tot 4 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn.
7. Schep de kibbeling uit de olie en laat uitlekken op een bord bekleed met keukenpapier. Serveer onmiddellijk met de ravigotesaus.

Tip

Zorg dat het bruisende water ijskoud is voor je het door het beslag mengt. Het koolzuur zorgt voor een extra luchtig en krokant jasje. Werk snel nadat het beslag klaar is.

Lekker met

Frieten of een frisse groene salade.

Dranktip

Een frisse pils of een droge witte wijn zoals een Hollandse Chardonnay past goed bij de krokante vis.