



Kibbeling met ravigotesaus

Mals 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'	10'	4	Vis

Ingrediënten

600 g kabeljauwharing of koolvisfilet, in stukken
150 g bloem
1 tl bakpoeder
1 tl paprikapoeder
1 tl kerriepoeder
200 ml koud bruisend water
zout en peper
1 l frituurolie
Voor de ravigotesaus:

150 g mayonaise
2 el yoghurt
1 el fijngehakte kappertjes
1 el fijngehakte augurk
1 el fijngehakte peterselie
1 tl mosterd
1 kleine sjalot, fijngesnipperd

Bereidingswijze

1. Meng voor de saus alle ingrediënten en zet minstens 30 min koud weg zodat de smaken trekken.
2. Dep de visstukken droog en bestrooi met zout en peper.
3. Klop de bloem, bakpoeder, paprikapoeder, kerrie en het bruisend water tot een glad beslag.
4. Verwarm de olie tot 180°C.
5. Haal de visstukken door het beslag en laat het overtollige beslag afdruipe.
6. Frituur de kibbeling in porties goudbruin en krokant (3 tot 4 min).
7. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer meteen met de ravigotesaus.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)