



## Zelfgemaakte vissticks

*Krokante vissticks van echte kabeljauwfilet met een goudbruin paneerlaagje uit de oven. Veel lekkerder dan uit de diepvries, en de kinderen smullen ervan.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Vis</b>

### Ingrediënten

- 500 g kabeljauwfilet
- 80 g bloem
- 2 eieren
- 120 g paneermeel
- 1 theelepel paprikapoeder
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 citroen
- zout
- versgemalen zwarte peper

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 220 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Snijd de kabeljauwfilet in gelijke repen van ongeveer 2 cm breed.
3. Zet drie diepe borden klaar: één met bloem, één met de losgeklopte eieren en één met het paneermeel gemengd met paprikapoeder, zout en peper.
4. Haal elke visreep achtereenvolgens door de bloem, het ei en het paneermeel.
5. Leg de vissticks op de bakplaat en besprenkel ze met de olijfolie.
6. Bak 12 à 15 minuten in de oven, draai ze halverwege om tot ze goudbruin en krokant zijn.
7. Serveer met partjes citroen.

---

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