



## Fish and chips

*Krokant gefrituurde kabeljauw in luchtig bierbeslag, met dikke frieten ernaast. Een Engelse pubklassieker recht uit je eigen keuken.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	20'	4	Vis

### Ingrediënten

- 4 kabeljauwfilets (elk ca. 150 gr)
- 1 kg aardappelen (frietaardappelen)
- 200 gr bloem
- 1 kl bakpoeder
- 250 ml blond bier (koud)
- 1 citroen
- frituurolie
- zout
- zwarte peper

## Bereidingswijze

---

1. Schil de aardappelen en snijd ze in dikke frieten. Spoel ze, dep ze goed droog en voorbak ze op 150 graden ongeveer 5 minuten zonder dat ze kleuren. Laat uitlekken.
2. Maak het beslag: klop 150 gr bloem met het bakpoeder, een snuf zout en het koude bier tot een glad, dik beslag. Niet te lang roeren.
3. Verhit de frituurolie tot 180 graden. Dep de kabeljauwfilets droog, kruid ze en wentel ze door de resterende bloem.
4. Haal elke filet door het bierbeslag, laat het overschot afdruipe en frituur de vis 5 à 6 minuten goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.
5. Verhoog de olie naar 175 graden en bak de frieten in 3 à 4 minuten goudgeel en krokant af. Bestrooi meteen met zout.
6. Dien de vis en frieten samen op met een partje citroen.

---

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