



Kokkerellen

Echte fish and chips

1. Benodigdheden

Voor 4 personen:

- 800g filet van witte vis
- 20g verse gist
- 2 koffielepels suiker
- 5 e n'echten
- 1 eetlepel natuur azijn
- 200g patisserie bloem
- Zout en peper
- Frietjes
- Verse groentjes naar keuze
- Tartaar saus



2. Stappen

1. Laat de verse gist op kamertemperatuur komen.
2. Schenk het bier 20cl erbij en roer tot er geen brokjes gist meer zijn. Drink de rest van het bier op.
3. Voeg de suiker en natuur azijn erbij.
4. Voeg de bloem geleidelijk aan toe tijdens het roeren.
5. Voeg een snuifje zout toe en zet het beslag een 20-tal min opzij met een propere handdoek over.
6. Zorg dat er zeker geen graten in de vis zit en dep deze grondig droog met keukenpapier.
7. Snij de filets in stukken van 50-tal gram.
8. Kruid de vis met peper en zout.
9. Verhit het firtuurvet op 180°C
10. Wentel de blokjes vis in het beslag en laat ze rustig zaken in de hete olie.
11. Laat enkele minuten frituren tot goudbruin en laat uitlekken.
12. Vergeet je frietjes niet tijdig ook klaar te maken, dit kan vlak nadat de 'fish' is klaar gemaakt, alsook de groenten.
13. Serveer het gerecht en presenteer met een e n'Echten



3. Extra tips

- Lees eerst goed de instructies.
- Drink de rest van e n'Echten die overblijft op tijdens het koken, de chef verdient ook "e teusje"
- Ontdek West-Vlaamse mogelijkheden voor ingrediënten via <https://www.100procentwest-vlaams.be/>