Diner

HOMEMADE VISSTICKS

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2 - 4 personen

- 300 gr kabeljauwfilet
- Handje bloem
- 1 ei
- Handje panko
- Peper & zout
- Bakboter
- Citroen
- Groenten en aardappeltjes naar keuze

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de vis in mooie stukken, ter grootte van vissticks. Dit gaat het makkelijkste als je hem eerst over de lengte door midden snijd, daar loopt ook een mooie lijn die je kunt volgen. Zo kun je deze twee delen weer in mooie visstickjes snijden.
2. Pak vervolgens 2 borden en een kommetje. Strooi op 1 bord een laagje bloem, op het andere bord een laag panko. Kluts in het kommetje het ei los.
3. Strooi flink wat peper en zout over de bloem en meng dit door elkaar.
4. Wentel eerst de stukjes vis door de bloem en zorg ervoor dat de vis helemaal bedekt is. Overtollig bloem kun je er een beetje vanaf schudden.
5. Haal het vervolgens door het geklutste ei, laat het een beetje uitdruipen voor je het visje op het bord met panko legt. Zorg ook hier weer dat alles bedekt is met de panka.
6. Doe dit zo voor elk stukje vis en laat het liggen tot je klaar bent om het te bakken.
7. Bak als eerste de aardappeltjes, en kook de snijboontjes of andere groenten naar keuze.
8. Verhit voor het bakken van de vis een flinke klonkt bakboter in een koekenpan. Ze hebben zo'n 3 minuten per kant nodig. Bak ze lekker goudbruin, voeg indien nodig extra bakboter toe tijdens het bakken. Soms kan dit wat veel lijken, maar je zorgt er zo voor dat de panko niet verbrand en ze lekker crunchy worden.
9. Haal de vis uit de pan als deze gaar is en leg het op een bord met wat keukenpapier om uit te laten lekken.
10. Serveer je vissticks met een schijfje citroen.