

Krokant gefrituurde pladijsreepjes



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 1 pladijs
- 1 bloem gekruid met pezo
- 1 losgeklopt eiwit
- 1 broodkruim

Voor de remouladesaus:

- 1 dl mayonaise
- 1 kl kappertjes
- 1 kl gehakte peterselie
- 1 kl augurkjes, gehakt
- 1 dragon
- 1 kervel
- 1 fijngesneden ansjovis

Bereiding

Fileer de pladijs en snijd hem in reepjes.

Paneer de visreepjes, haal ze door de gekruide bloem, het losgeklopt eiwit en het broodkruim. Zorg ervoor dat de reepjes goed bedekt zijn met het broodkruim.

Meng alle ingredienten voor de remouladesaus en zet deze koud.

Frituur de pladijsreepjes.

Plaats de saus in het midden van het bord en verdeel de pladijsreepjes errond.