

# MARLEY SPOON



## Zelfgemaakte kibbeling

met ovenwortels en remoulade



30-40min



Voor 3-4 personen

Kibbeling is naast Hollandse haring de meest verkochte snack aan het strand. En terecht, want kibbeling is een overheerlijk krokant hapje met daarin een malse schat aan vis. We houden ons vandaag aan de klassieke combinatie. De zachte remouladesaus valt namelijk niet weg te denken bij deze gefrituurde vis. Combineer de saus en vis met heerlijke geroosterde aardappels en zoete honingwortels voor een echte match made in heaven!



## Wat je van ons krijgt

- 1kg vastkokende aardappels
- 3 wortels
- 10g verse peterselie
- 1 zakje kappertjes
- 4 zakjes Zaanse mayonaise  
3,6,9,10
- 4 kabeljauwfilets <sup>4</sup>
- 1 zakje paneermeel <sup>1</sup>
- 2 kuipjes honing

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- bloem <sup>1</sup>
- plantaardige olie

## Kookgerei

- oven
- garde
- grote koekenpan
- maatbeker
- 1-2 bakplaten met bakpapier
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Kooktip

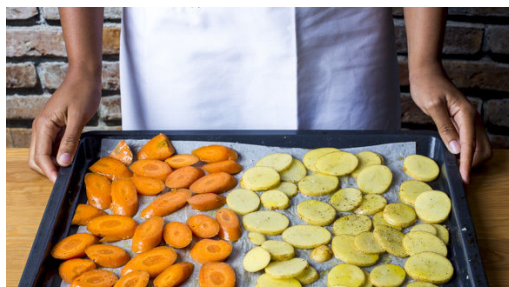
Eventuele graten kun je het beste met een pincet of een tangetje verwijderen.

## Allergenen

gluten (1), eieren (3), vis (4), soja (6), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 685.0kcal, vet 25.5g, eiwit 28.2g, koolhydraten 79.4g



### 1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 210°C. Boen de **aardappels** schoon en snijd ze in dunne schijfjes. Schil of schrob de **wortels** en snijd ze schuin in dunne plakjes. Verdeel de **aardappels** en **wortels** over 1-2 bakplaten met bakpapier en hussel om met 1-2el olie, 1/2tl zout en peper. Plaats de bakplaten in oven zodra deze op temperatuur is en rooster de **groenten** ca. 25min.



### 4. Vis paneren

Doe het **paneermeel** in een tweede kom of leg het op een bord. Haal de **vis** stuk voor stuk éérst door het **beslag** en dan door het **paneermeel**, zorg er daarbij voor dat de **vis** rondom bedekt is.



### 2. Remoulade maken

Pluk de **peterselieblaadjes** en hak **3/4e** ervan fijn, doe de steeltjes weg. Spoel de **kappertjes** in een zeef om en hak ze fijn. Meng in een kommetje de **fijngehakte peterselie** en de **helft van de kappertjes** met de **mayonaise**. Breng de **remoulade** op smaak met peper en evt. zout en/of meer **kappertjes**. Bewaar de **remoulade** koel tot het serveren.



### 5. Kibbeling bakken

De olie is heet genoeg als deze begint te borrelen zodra je een houten lepel in de olie steekt of een druppel **beslag** in de pan laat vallen. Voeg voorzichtig **een portie vis** toe en bak deze in 4-5min rondom goudbruin en krokant. Beweeg de **vis** tijdens het bakken zo min mogelijk. Schep de **kibbeling** op een stuk keukenpapier om uit te laten lekken en bestrooi met zout.



### 3. Beslag maken

Klop in een kom 6el bloem met 100-120ml koud water en een snufje zout met een garde tot een dik, glad **beslag**. Verwijder evt. graten en snijd de **kabeljauw** in brede, vingerlange repen (**zie kooktip, links**). Verhit een laag plantaardige olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur voor step 5.



### 6. Honingwortels maken

Neem de wortelbakplaat na ca. 25min uit de oven, sprenkel de **honing** alleen over de **wortels** en schep om. Rooster nog 5-10min tot de **wortel** iets is gekarameliseerd en de **aardappelschijfjes** goudbruine randjes hebben. Serveer de **kibbeling** met de **aardappels**, **remoulade** en **honingwortels**. Garneer met de **rest van de peterselie**.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op [www.marleyspoon.nl](http://www.marleyspoon.nl)    **#marleyspooning**