



Zelf kibbeling maken



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram kabeljauwfilets
10 gram kibbelingkruiden
1 pak poeder voor kibbelingbeslag
tartaarsaus

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de friteuse op 180 °C.
- 2.** Snij de kabeljauwfilet in stukjes.
- 3.** Voeg 80 ml water toe aan een zakje poeder voor kibbelingbeslag.
- 4.** Voeg 10 g kibbelingkruiden toe.
- 5.** Haal de vis door het beslag.
- 6.** Laat het mandje in de friteuse zakken.
- 7.** Laat de vis voorzichtig in de olie glijden.
- 8.** Schud na enkele seconden met het mandje.
- 9.** Frituur tot de vis mooi goudbruin is.
- 10.** Laat de stukjes vis op een bord met keukenpapier uitlekken en afkoelen.
- 11.** Serveer met tartaarsaus.