



Hotdogs van gefrituurde schelvis met tartaar



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

400 gram schelvisfilets
peper en zout
1 kopje bloem
1 ei
1 kopje panko of paneermeel
frituurolie
4 hotdogbroodjes
1/4 ijsbergsla (fijngesneden)

Voor de tartaar:

4 eetlepels mayonaise
2 augurken (fijngesneden)
1 eetlepel kappertjes (fijngesneden)
2 lente-uitjes (fijngesneden)
1 bosje bieslook (fijngesneden)
1 bosje dille (fijngesneden)
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
1 eetlepel citroensap

Bereidingswijze

- 1.** Snij de vis in vier langwerpige stukken. Breng ze goed op smaak met peper en zout. Wentel ze achtereenvolgens door bloem, losgeklopt ei en panko. Laat even opstijven in de koelkast.
- 2.** Maak nu de tartaar: meng de mayonaise met de augurken, kappertjes, lente-uitjes, bieslook, dille, bladpeterselie en citroensap. Breng op smaak met peper en zout.



- 3.** Frituur de vis gedurende 3 minuten goudbruin in olie van 180 °C. Laat even uitlekken op keukenpapier.
- 4.** Snij de hotdogbroodjes open en vul ze op met ijsbergsla, vis en tartaar.