



Schelvis met een Krokant sinaaskorstje en hasselbackaardappel



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 frietaardappelen
arachideolie
600 gram schelvisfilets
100 gram panko
1 bosje dille (fijngesneden)
1 sinaasappel (geraspte schil)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en snij ze in dunne reepjes, maar niet helemaal tot beneden, zodat de aardappelen een beetje uitwaaiëren. Was en dep ze goed droog. Bestrijk met arachideolie en zet ze naast elkaar in een ovenschaal. Zet minstens 1 uur en 15 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven en bestrijk minstens vier keer opnieuw met olie.
- 2.** Dep de visfilets droog. Meng de panko met de dille, geraspte sinaasappelschil, peper en zout. Wrijf de visfilets lichtjes in met olie en bedek ze met het pankomengsel. Zet 12 minuten in de oven en serveer met de hasselbackaardappel.