



Homemade Vissticks met Tartaarsaus

NODIG

- 4 pers
- 30 minuten

- 350 gram kabeljauw of ander stevige visfilets
- 3 el bloem
- 1 ei
- 75 gram paneermeel
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 4 takje verse peterselie
- 3 el olijfolie
- Peper en zout naar smaak
-
- TARTAARSAUS
- 1 sjalot, fijn gesnipperd
- 1 augurk, fijn gehakt
- paar takjes verse bieslook, fijn gehakt
- paar takjes verse peterselie, fijn gehakt
- 1 teen knoflook, geperst
- 1 el kappertjes, fijn gehakt
- 3 el mayonaise

lekker
krokant

DOEN:

1. Snijd de kabeljauw in repen van 3 cm en leg ze even in sap van citroen. Kruid ze met peper en zout. Mix het paneermeel met knoflook, peterselie, citroenrasp en olijfolie.
2. Haal de vis eerst door de bloem, vervolgens door geklust ei en tot slot door paneermeel.
3. Bak de vis ongeveer 10 minuten in de airfryer op 180 graden.
4. Maak ondertussen de tartaarsaus. Meng de gehakt ingrediënten door de mayonaise. Breng eventueel nog op smaak met peper en zout.
5. Serveer de vissticks met citroen, verse peterselie en de tartaarsaus.



WWW.BONAPETIT.NU