



## Vegan fish & chips

met gebakken aardappels en salade



30-40min



2 personen

Je hoeft geen anglofiel of veganist te zijn voor dit gerecht, want onze plantaardige versie van deze streetfood-klassieker zal zeker in de smaak vallen bij zowel visliefhebbers als niet-Britten! Met gebakken aardappeltjes, zelfgemaakte tartaarsaus en een frisse salade zijn deze vegan vissticks een echte hit!



## Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 rode ui
- 1 zakje kappertjes
- 10g verse kruidenmix: dille & platte peterselie
- 1 komkommer
- 1x vegan vissticks 1,6
- 100g mesclun

## Wat je thuis nodig hebt

- 4el vegan mayonaise
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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

### Kooktip

Je kunt ook gewone mayonaise gebruiken als het gerecht niet per sé vegan hoeft te zijn.

### Allergenen

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

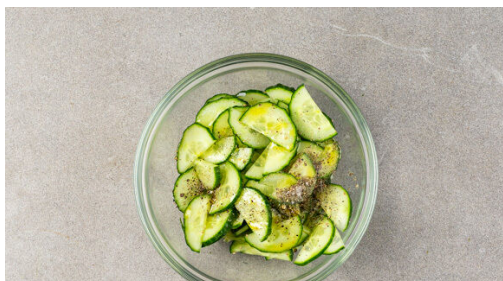
### Voedingswaarde per portie

calorieën 938kcal, vet 67.1g, koolhydraten 66.0g, eiwit 16.4g



### 1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in partjes. Meng de **aardappelpartjes** met 1el plantaardige olie en een flinke snuf zout. Verdeel gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier en bak ze in ca. 25min goudbruin en gaar in de oven.



### 4. Komkommer voorbereiden

Snijd de **komkommer** in dunne plakken. Klop een **dressing** van 2tl plantaardige olie en azijn, een flinke snuf peper en een snuf en zout. Meng de **komkommer** met de **dressing**.



### 2. Dip voorbereiden

Pel en halveer de **ui**, snipper **één helft** fijn en snijd de **andere helft** in reepjes. Laat de **reepjes** evt. inweken in wat water, zo worden ze milder van smaak. Hak de **kappertjes** en de **verse kruiden incl. steeltjes** fijn.



### 5. Vissticks bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 2el plantaardige olie. Bak de **vegan vissticks** in 4-5min per kant goudbruin en gaar. Draai ze regelmatig om.



### 3. Dip mengen

Meng ca. **¾ van de kruiden** met de **gesnipperde ui**, de **kappertjes**, 4el vegan mayonaise, 1el plantaardige olie, 1el azijn en 3-4el water. Proef en breng op smaak met peper en zout.



### 6. Afmaken en serveren

Laat de **vissticks** uitlekken op wat keukenpapier. Meng de **sla** met de **komkommer incl. dressing** en de evt. uitgelekte **uierenreepjes**. Serveer de **vissticks** met de **aardappels**, de **salade** en de **dip**. Bestrooi met de **rest van de kruiden**.