



V2: visnuggets met kaasfrietjes

en een snelle romanasalade



20-30min



2 personen

Dit is een waar feest voor kinderen én grote mensen. Want laten we eerlijk zijn: wie houdt er nu niet van superkrokante visnuggets en frietjes met gesmolten kaas? Je paneert de kabeljauw met panko, voor extra knapperigheid en je serveert het geheel met een snelle salade van babyromana en een pittige srirachamayo. En geen zorgen, als er kinderen mee-eten, serveer je de sriracha gewoon apart.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 zakje sriracha
- 2 kroppen babyromanasla
- 1 komkommer
- 50g panko ¹
- 1x kabeljauwstukjes ⁴
- 1 zakje bakpoeder
- 50g jonge Goudse, geraspt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- 4el bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- garde
- maatbeker
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 971kcal, vet 56.5g, koolhydraten 76.8g, eiwit 38.8g



1. Friet bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in dunne frietjes. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Bak de **frietjes** 20-25min in de oven, tot ze knapperig en goudbruin zijn.



4. Vis paneren

Strooi het **panko paneermeel** in een diep bord. Doe de **kabeljauwstukjes** in een zeef, spoel af met koud water en dep droog. Klop een **beslag** van 4el bloem, **1/2tl bakpoeder**, een flinke snuf peper en zout en 70ml water. Bestrooi de **kabeljauwstukjes** met een snuf peper en zout en wentel de **stukjes** om de beurt door het **beslag** en dan door de **panko**.



2. Dip maken

Meng de **sriracha** met 2el mayonaise, 1el water en een snuf zout. Serveer de **sriracha** en mayonaise los van elkaar als er kinderen mee-eten.



5. Nuggets bakken

Schenk een laag plantaardige olie van 1-2cm hoog in een middelgrote koekenpan. Verhit de pan op hoog vuur. Laat de **nuggets** voorzichtig in de hete olie glijden en bak ze in 4-5min rondom knapperig en goudbruin. Draai het vuur lager als de **nuggets** te snel donker worden. Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.



3. Salade voorbereiden

Snijd de **babyromana** in dunne repen. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Hussel om met de **sla**. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 2tl azijn en een snuf peper, zout en suiker. Meng de **dressing** nog niet met de **salade**.



6. Friet afmaken

Bestrooi de **frietjes** in de laatste ca. 5min met de **kaas** en doe terug in de oven tot de **kaas** gesmolten is. Hussel de **salade** om met de **dressing**. Serveer de **kaasfrietjes** met de **salade** en de **visnuggets** en geef de **srirachamayo** erbij.