



Pita's met madraskibbeling

met cocktailsaus en wortel-rozijzenslaw



20-30min



2 personen

Hoog tijd voor onze favoriete streetfood-klassieker: kibbeling! Bij Marley Spoon zijn we dol op vis in een krokant jasje, maar aan al dit goeds hebben wij een nog smaakvollere twist gegeven. Door aan het beslag het kruidige curry madraspoeder toe te voegen, neem je je smaakpapillen mee op reis naar India. De licht pittige kibbeling combineer je met een romige remoulade en frisse salade voor een perfect belegde pita!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje rozijnen ¹²
- 10g verse koriander
- 2 sachets mayonaise ^{3,10}
- 1 sachet ketchup ¹⁰
- 5g curry madraskruiden ¹⁰
- 1 rode kool
- 1 wortel
- 1 bosui
- 2 tomaten
- 1x pita's ¹
- 1 zakje paneermeel ¹
- 1x kibbeling ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- bloem ¹
- plantaardige olie
- azijn
- honing of suiker

Kookgerei

- oven
- zeef
- grote koekenpan
- keukenrasp

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), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1095kcal, vet 44.6g, koolhydraten 123.8g, eiwit 44.3g



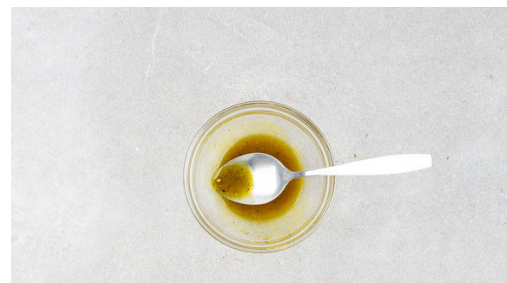
1. Remoulade maken

Verwarm de oven voor op 200°C. Doe de **rozijnen** in een kommetje met warm water en laat wellen tot stap 3. Hak de **koriander** zonder hardere steeltjes grof. Maak de **remoulade** door de **mayonaise** met de **ketchup**, de **helft van de koriander**, 1/8 zout, 1tl azijn, 1el water en een snuf peper te mengen.



4. Paneren voorbereiden

Klop een glad **beslag** van 3el bloem, de **rest van de curry madraskruiden**, 1/8tl zout en 70-80ml water. Doe het **paneermeel** in een tweede kom.



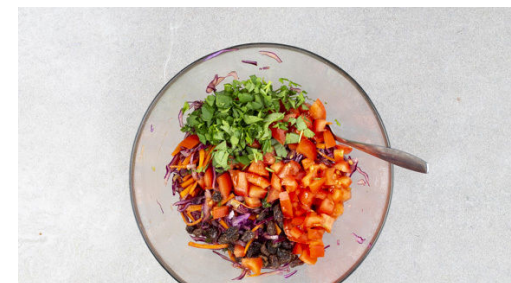
2. Dressing maken

Maak een **dressing** van 1/2tl **curry madraskruiden**, 1el olijfolie, 1tl azijn (het liefst witte wijn), 1/4tl zout, een flinke snuf peper en 1/2el suiker of honing.



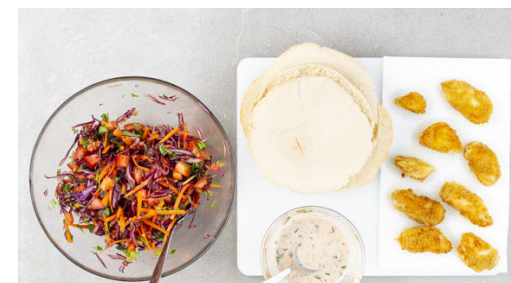
5. Vis paneren

Verhit een laag plantaardige olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. De olie is heet genoeg als het begint te borrelen zodra je een druppel **beslag** in de pan laat vallen of er een houten lepel insteekt. Haal de **stukjes vis** éérst door het **beslag** en dan door het **paneermeel**, zorg er daarbij voor dat de **vis** rondom bedekt is.



3. Salade mengen

Snijd de **helft van de kool** in reepjes. Snijd de **tomaten** in kleine blokjes. Rasp de **wortel** grof en snijd **bosui** in ringetjes. Doe de **groenten** met de **dressing** in een kom en hussel om. Giet de **rozijnen** af en roer ze met de **rest van de koriander** door de **salade**. Bak de **pita's** in 4-6min af. Bewaar de **rest van de kool** voor een ander recept.



6. Pita's beleggen

Bak de stukjes **vis** in 2-3min rondom goudbruin en krokant (doe dit evt. in delen!). Beweeg de **vis** daarbij zo min mogelijk. Schep de **vis** op een stuk keukenpapier om uit te laten lekken en bestrooi met zout. Snijd de **pita's** open en vul ze met wat **salade**, de **kibbeling** en **remoulade**. Serveer de de **pita's** met de **rest van de salade**.