



Zelfgemaakte kibbeling

met ovenwortels en remoulade



30-40min



2 personen

Kibbeling blijft een favoriet bij jong en oud. En remouladesaus is ook niet meer uit ons keukenkastje weg te denken. De saus komt trouwens uit Frankrijk, waar het in de 17e eeuw ontstond. Er is geen origineel recept bekend, waardoor er tegenwoordig veel verschillende varianten bestaan. Wij houden 'm vandaag lekker simpel, met peterselie, kappertjes en mayonaise.

Wat je van ons krijgt

- 500g vastkokende aardappels
- 2 wortels
- 10g verse peterselie
- 1 zakje kappertjes
- 3 zakjes mayonaise ^{3,10}
- 2 kabeljauwfilets ⁴
- 1 zakje paneermeel ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- bloem ¹
- plantaardige olie
- honing

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- garde
- grote koekenpan
- maatbeker

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

Kooktip

De olie is klaar voor gebruik als deze begint te bruisen zodra je er een druppel beslag in laat vallen (of er een houten lepel insteekt).

Allergenen

gluten (1), eieren (3), vis (4), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 996kcal, vet 55.3g, koolhydraten 83.6g, eiwit 35.1g



1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 210°C. Snijd de **aardappels** in dunne schijfjes. Schil of schrob de **wortels** en snijd ze schuin in dunne plakjes. Verdeel de **aardappels** en **wortels** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2el olie, 1/2tl zout en peper. Rooster ca. 25min in de oven.



4. Vis paneren

Doe het **paneermeel** in een tweede kom of bestrooi een bord ermee. Haal de **stukjes vis** om de beurt eerst door het **beslag** en dan door het **paneermeel**. Zorg ervoor dat de **vis** rondom bedekt is.



2. Remoulade maken

Pluk de **peterselieblaadjes** en hak **3/4e** ervan fijn. Hak de **kappertjes** fijn. Meng de **gehakte peterselie** en de **helft van de kappertjes** met de **mayonaise**. Breng de **remoulade** op smaak met peper en evt. zout en/of meer **kappertjes**. Bewaar de **remoulade** koel tot het serveren.



5. Kibbeling bakken

Controleer of de olie heet genoeg is (**zie tip, links**). Voeg voorzichtig **een portie vis** toe en bak in 4-5min rondom goudbruin en krokant. Beweeg de **vis** tijdens het bakken zo min mogelijk. Laat de **kibbeling** uitlekken op een stuk keukenpapier en bestrooi met zout.



3. Beslag maken

Klop in een kom 4el bloem, 70-80ml koud water en een snufje zout met een garde tot een dik, glad **beslag**. Verwijder evt. graten en snijd de **kabeljauw** in dikke, vingerlange repen. Verhit een laag plantaardige olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur voor stap 5.



6. Honingwortels maken

Neem de bakplaat na ca. 25min uit de oven. Besprenkel de **wortels** met 1el honing en schep om. Rooster nog 5-10min tot de **wortels** gekarameliseerd zijn en de **aardappels** goudbruine randjes hebben. Serveer de **kibbeling** met de **aardappels**, **remoulade** en **honingwortels**. Garneer met de **rest van de peterselie** en evt. **kappertjes**.