



Ga zelf aan de slag met Jean sur Mer kibbelingbeslag #maakjeeigenkibbeling

Zelf kibbeling maken kan in tien eenvoudige stappen. Het enige dat je nodig hebt is een zakje Jean sur mer kibbelingsbeslag per 400 à 450 gram graatloze witvis.

Hoe ga je te werk:

- 1) Verhit de friteuse (of eventueel wokpan met voldoende olie) tot 175 à 180 graden.
- 2) Snij de visfilets in stukjes van gewenste grootte (ongeveer 5 cm op 5cm).
- 3) Giet de inhoud van het zakje in een grote kom.
- 4) Voeg per zakje 80 ml water toe.
- 5) Meng het water en de inhoud van het zakje tot een egaal beslag.
- 6) Zorg dat de vis droog is en haal hem door het beslag.
- 7) Laat het mandje in de friteuse zakken. Laat pas dan de vis voorzichtig in de olie glijden.
- 8) Schud na enkele seconden met het mandje, anders blijft de vis plakken.
- 9) Frituur tot de vis mooi goudbruin is.
- 10) Kruid af met kruiden naar keuze: zout, peper, paprikapoeder, kippenkruiden enz.

TIP: Maak zelf je tartaarsaus!

- 5 soeplepels mayonaise
- 2 eetlepels versnipperde peterselie
- 1 eetlepel versnipperde ui
- 2 eetlepels fijngesneden augurk

Deze kan je eventueel pimpen met een eetlepel fijn versneden gekookt ei, ansjovis, kappertjes of dragon, kervel, basilicum...