



Kibbeling met kruidenpuree en witloofsalade met grove mosterd dressing

De ingrediënten in dit recept zijn voor 4 personen.

Ingrediënten

Kibbeling

1 zakje Jean sur Mer kibbelingbeslag
400-500 g magere witvis type kabeljauw, schelvis, koolvis ...

Kruidenpuree

1 kg aardappelen
100 g echte boter
peper
zout
Handjevol geplukte gewassen groene kruiden naar keuze (vb. kervel, peterselie, dragon, bieslook, basilicum, ...)

Witloofsalade

2 à 3 stronken witloof

Mosterddressing

3 eetlepels mayonaise
1 eetlepel (Griekse) yoghurt
1 eetlepel gaanmosterd
2 eetlepels ciderazijn of witte wijn azijn
1 eetlepel honing
peper en zout

Bereiding

Bereid de kibbeling volgens gebruiksaanwijzing.

Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water.

Hak de kruiden grof.

Pureer de aardappelen met een pureestomper of een passe-vite en voeg boter en kruiden toe. Kruid af naar smaak met peper en zout.

Voor de witloofsalade met mosterddressing:

Verwijder de bittere kern van de witloof. Snijd de witloof fijn en meng hem met de mosterddressing.

Smakelijk!

Fishburger

Kibbeling leent zich ook om lekkere fishburgers te maken, hieronder alvast een van onze klassiekers. De ingrediënten in dit recept zijn voor 4 personen.



Ingrediënten

1 zakje Jean sur Mer kibbelingbeslag
400-500 g magere witvis type kabeljauw, schelvis, koolvis
Hamburgerbroodjes
4 eetlepels tartaarsaus
Paar takjes dragon
Fijngesneden ijsbergsla
Fijngesneden reepjes witte kool
2 koffielepels dragonazijn
8 plakjes komkommer
4 plakjes cheddar kaas

TIP 1: fijngehakte jalapeño peper onder de tartaar mengen voor wie het wat pittiger wil.

Bereiding

Snij de broodjes doormidden en rooster ze even krokant aan in een droge grillpan.
Marineer de witte kool met de dragonazijn en werk af met peper en zout.

Serveren

Besmeer één zijde van de broodjes met de zelf gemaakte tartaarsaus, leg er de ijsbergsla, witte kool, komkommer, dragon, stukjes kibbeling en cheddar op. Dek de burger af met de andere zijde van het broodje en serveer onmiddellijk met nog wat extra tartaarsaus.

Smakelijk !

Fish & chips

De ingrediënten in dit recept zijn voor 4 personen.

Ingrediënten

1 zakje Jean sur Mer kibbelingbeslag
400-500 g magere witvis type kabeljauw, schelvis, koolvis ...
1 kg bloemige aardappelen
Tartaarsaus

Bereiding

Bereid de kibbeling volgens de gebruiksaanwijzing.

Was de aardappelen en snijd er dikke frieten van met de schil nog aan. Bak de rustieke frieten een eerste keer ca 6 minuten voor op 150°C-160°C. Wanneer je ze tussen je vingers kan platdrukken zijn ze gaar. Laat afkoelen en bak ze een tweede keer af op 175°C .

Serveren

Serveer de kibbeling met de verse frietjes en zelfgemaakte tartaar.

Smakelijk!

Japanse kibbelinghapjes met wasabi-dip

Ingrediënten

1 zakje Jean sur Mer kibbelingbeslag
400-500 g magere witvis type kabeljauw, schelvis, koolvis ...
1 eetlepel witte en zwarte sesam zaadjes
Enkele druppeltjes sesamolie
1 eetlepel gedroogde algen (wakame, nori...)
Algenzout

50 g eiwit
50 g yoghurt
200 g soja olie of andere neutrale olie
1 eetlepel wasabi (of meer voor wie pittiger wil)
1 koffielepel sojasaus
Limoensap

Bereiding

Voeg aan het Jean sur Mer kibbelingbeslag de algen, sesamzaadjes en sesamolie toe.

Bereid de kibbeling volgens de gebruiksaanwijzing. Kruid de kibbeling af met algenzout.

Voor de wasabi-dip:

Meng het eiwit, de yoghurt, de wasabi en de sojasaus tot een gladde massa. Voeg er druppelgewijs en al roerend de sojaolie aan toe. Werk af met vers limoensap.

TIPS:

Tip 1: wil je je kibbeling nog krokanter maken, meng de inhoud van het zakje dan met spuitwater.

Tip 2: hoe kouder het beslag, hoe beter het resultaat.