

Ingrediënten

500 gram kabeljauw
150 gram bloem
2 eidooiers
flesje bier
viskruiden met zout
arachide- of zonnebloemolie om te frituren



Verder nodig

frituurpan of braadpan, schuimspaan

Recept

Verhit de olie tot 180 graden Celcius. Roer in een kom de bloem en eidooiers los en voeg dan net zoveel bier toe totdat je een dik beslag hebt dat blijft plakken aan de vis.

Breng vervolgens goed op smaak met viskruiden. Laat de vis stuk voor stuk in de hete olie glijden zodat ze niet aan elkaar gaan plakken. Frituur ze totdat ze goudbruin en knapperig zijn.

Schep ze uit de olie met een schuimspaan en laat ze even uitlekken op een velletje keukenpapier.

Bron



Annemiek

6 juni 2013

<https://www.keukenliefde.nl/zelfgemaakte-hollandse-kibbeling/>

Fotos Keukenliefde.nl



Info Martine Lycke



Gemaakt van 4 stukjes lomfilets van Colruyt

Half van de ingrediënten gebruikt:

- 75 g rijstbloem
- 1 eidooier
- 120 ml Rodenbach
- En arachideolie olie

Fotos

