



MENU Februari



Kibbeling met ravigottesaus

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<u>Inleiding</u>	<u>Inleiding</u> We gaan het net even iets anders doen dan gebruikelijk. Normaal werk je met een deegbeslag. Dat gaan we hier ook doen maar dan met tempurabeslag. Tempurameel is kant en klaar te koop, maar voor nu maken we dit zelf. Tempura is oorspronkelijk Portugees. Inmiddels is het gerecht echter onmisbaar in de Japanse keuken. Tempura is trouwens de naam van het gerecht én de bereidingswijze. Het houdt simpelweg in dat verschillende ingrediënten zoals groenten en vis worden gedoopt in tempura beslag en vervolgens worden gefrituurd. Het resultaat: een waanzinnig lekker licht en krokant laagje.
<u>Vis</u> 450 g witvis	<u>Vis</u> Dep de vis goed droog en snijd deze in stukken.
<u>Tempurabeslag</u> 2.5 dl tempurameel 2 dl ijskoud water scheut chilisaus	<u>Tempurabeslag</u> Meng 2.5 dl tempurameel met 2 dl ijskoud water. Voeg aan dit mengsel een scheut chilisaus toe.
<u>Ravigotesaus</u> 5 el mayonaise 1 klein sjalotje 7 g kappertjes 2 kleine zure augurkjes (ongeveer duim groot) 15 g peterselie mosterd zout & zwarte peper	<u>Ravigotesaus</u> Snipper het sjalotje zo fijn mogelijk, snijd de augurk in kleine blokjes en hak de kappertjes, de peterselie en de dragon fijn. Voeg mayonaise en mosterd naar smaak toe. Roer het allemaal goed door. Proef even en breng op smaak met een zout en wat versgemalen peper.
<u>Eindbewerking</u> olie tempurabeslag ravigotesaus	<u>Eindbewerking en presentatie</u> Verhit een dikke laag olie op 180 graden in een diepe pan. Haal een stukje vis door het tempurabeslag.



MENU Februari



Frituur in een paar minuten de vis goudbruin. Houd goed in de gaten en draai om als het nodig is. Laat uitlekken op een vel keukenpapier. Bestrooi met peper en zout en serveer de vis direct op een klein bordje. Leg een lepeltje ravigotesaus naast de vis en versier de vis met een takje peterselie.

