



## FISH & CHIPS PLADIJS EN KRIELTJES MET KAPPERTJESMAYONAISE

- 1 Kook de aardappelen gaar met dille, citroen en zout. Giet de aardappelen af en laat ze uitlekken. Zo blijft er een flinterdunne witte laag zout rond de aardappelen.
- 2 Paneer de stukjes vis in bloem, losgeklopt ei en broodkruim.
- 3 Frituur ze mooi bruin in olie op 180 graden. Laat ze uitlekken op keukenpapier en kruid af met zeezout.
- 4 Meng de ingrediënten voor de kappertjesmayonaise.
- 5 Serveer de vis en aardappelen in gepaste borden. Bestrooi met peterselie en plaats er een stuk citroen bij.
- 6 Serveer de kappertjesmayonaise apart.

### Voor 4 personen

600 g pladijsfilets in grote stukken gesneden  
ei, bloem en Japans broodkruim (panko) of ander broodkruim  
zeezout

Voor de aardappelen  
600 g krieltjes  
handvol dille  
1/4 citroen  
200 g zeezout

Voor de kappertjesmayonaise  
5 dl mayonaise  
60 g kappertjes, fijngehakt  
2 eetl krulpeterselie, fijngehakt  
zwarte peper

Voor de rest  
1 citroen in vier gesneden  
Krulpeterselie, grof gehakt



**Biertip:**  
Duvel Tripel Hop