Fish & chips

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 1⁄2 kilogram aardappel
arachideolie
1 eetlepel paprikapoeder
1 theelepel cayennepeper
1 theelepel knoflookpoeder
1 eetlepel Provençaalse kruiden
800 gram witte vis
200 gram bloem
100 gram maïszetmeel
1 flesje bier
peper en zout
2 citroenen

Bereidingswijze

1. **Was de aardappelen. Je hoeft ze niet te schillen. Snij in dikke frieten en spoel in koud water. Dep goed droog. Doe in een ovenschaal. Overgiet met een flinke scheut arachideolie en breng op smaak met paprikapoeder, cayennepeper, knoflookpoeder en Provençaalse kruiden. Zet ± 45 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Schud af en toe met de schaal.**

2. **Dep de (ontdooide) vis goed droog. Meng in een kom de bloem met het maïszetmeel en een klein scheutje bier. Je hebt een nét lopend mengsel nodig, niet te dun. Er mogen nog klontjes in het beslag zitten. Haal de vis door het mengsel en leg meteen in de friteuse (180 °C). Laat drie minuten bakken. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met peper en zout. Serveer met de ovenfrieten en partjes citroen.**