

## Kibbeling in een bierjasje



Aantal personen: 2

Bereidingstijd in minuten: circa 30

Ingrediënten:

500gr kabeljauw

250 gr bloem

250 ml licht(blond)bier

peper, zout en zonnebloem olie om in te frituren

---

Bereidingswijze:

Maak een beslagje van de bloem en het bier en kruid dit met wat peper en zout.

Snijd de (verse)kabeljauw in stukken(ongeveer 5 bij 5).

Maak de olie goed heet.

Haal de vis door het beslag en frituur mooi goudbruin.

Gelijk serveren en lekker opeten!

Lekker met frites!

---

Dit recept is keer bekeken.