



Naam:

Klas: Datum:

Savooistoemp (met spekjes) en huisgemaakte fishticks

(Voor 2p.)

Savooistoemp

3 grote aardappelen

1. Was de aardappelen, schil met een dunschiller en snijd in grote blokken.

Kookpan + zout

2. Neem een kleine kookpan, doe de gewassen aardappelen er in en zet ze onder water (koud water!). Voeg een klein snuifje zout toe.

3. Laat koken tot ze gaar zijn. Prik hiervoor af en toe met een vork in de aardappelen.

4. Giet de aardappelen af door een vergiet en doe ze terug in de kookpan. Houd warm met een deksel op de pan.

¼ savooikool

5. Snijd de savooi middendoor. Snijd elke helft nog eens middendoor. Zo heb je ¼ van de savooikool.

6. Snijd elke nerf uit de savooibladeren.

7. Neem de bladeren samen en snijd ze in fijne reepjes.

Kookpan + klont boter

8. Neem een kookpan en smelt een klontje boter op matig vuur. Stoof de savooi tot ze mooi platgevallen is en laat met een beetje water zacht garen op matig vuur. Dit kan zeker 10-15 min duren. Zet

een deksel op de pan en controleer tussendoor of je af en toe wat water moet toevoegen.

Peper en zout

9. Kruid tussendoor met 2 snuifjes zout en 7x peper van de molen.

Passe-vite

10. Neem de passe-vite en giet de gekookte aardappelen er in. Plaats de passe-vite nu op de lege kookpan van de aardappelen. Schep met een soeplepel de gestoofde savooi erbij en draai door.

Peper en zout

11. Is de puree te stevig, voeg wat kookvocht van de savooi toe of een klontje boter. Kruid af met peper en zout.

Fishticks

Bloem + soepbord

1. Neem een soepbord en doe er een laagje bloem in.

2 eiwitten + soepbord

2. Scheid de eieren. Doe het eiwit in een soepbord. Het eigeel bewaar je in een koffietas.

3. Klop het eiwit lichtjes los met een vork.

Paneermeel + soepbord

4. Neem een soepbord en doe er een laagje paneermeel in.

Frietketel of

kookpan met frituurolie

5. Zet de frietketel aan op 180°C. Een kookpan vullen voor de helft met frituurolie is ook een mogelijkheid. Zet deze dan op een matig vuur.

Kabeljauwfilet

6. Neem een kabeljauwfilet. Dep af op keukenpapier tot de vis mooi droog is.

Viskruiden

7. Kruid beide kanten goed met viskruiden.

- Bord met bloem 8. Leg de vis in het bord met bloem, draai af en toe om tot de volledige vis in bloem is.
- Bord met eiwit 9. Leg nu de vis in het bord met eiwit, draai af en toe om tot de volledige vis met eiwit bedekt is.
- Bord met paneermeel 10. Leg tenslotte de vis in het bord met paneermeel. Draai af en toe om tot de vis volledig gepaneerd is.
- Frietketel / kookpan 11. Als de olie op temperatuur is, leg je de vis met een schuimspaan rustig in het vet. Laat enkele minuten frituren tot de korst mooi bruin is.
- Keukenpapier 12. Neem een bord met 2 vellen keukenpapier. Haal de fishticks uit het vet en laat uitlekken op het keukenpapier.

Cocktailsaus

- Mayonaise +
kleine mengkom 1. Neem een kleine mengkom. Doe er 2 eetlepels mayonaise in.
- Ketchup 2. Doe 1 soeplepel ketchup erbij en meng. Doe ketchup extra bij naar smaak.
- Peper en zout 3. Kruid met peper en zout. 3x peper van de molen en 1 snuif zout.