



---

## Fish met ravigottesaus

---

Receptuur voor 6 personen

---

### Ingrediënten

Cod filet	Mayonaise
250 gram bloem	1 eetlepel gehakte peterselie
2 dl. bier	1 eetlepel gesnipperd ui
1 eidooier	½ eetlepel kappertjes gehakt
1 el. Olie	1 eetlepel gehakte augurk
2 eiwitten (stijfgeslagen)	

---

### Bereiding

Meng in een ruime bekken de bloem, bier, eidooier en de olie.

Als dit een glad mengsel is de stijfgeslagen eiwitten er doorheen spatelen.

Op smaak maken met zout en peper.

Haal de cod filet door de bloem en daarna door het beslag en frituur deze goudbruin.

Laat het uitlekken op wat keukenrol.

Leg de gebakken filets op een baklaat en houd deze warm in de oven.

### Saus

Hak de uien, kappertjes, augurk en peterselie tot een fijn mengsel.

Meng dit in een bakje met de mayonaise.

Maak de saus op smaak met wat augurkensap, zout en peper.

---

### Afwerking

Schik de vis mooi op het bord, serveer deze met een partje citroen of limoen.

Geef er de saus bij en serveer direct met de overige componenten.

---

