

The logo for FANO, featuring the word "FANO" in a bold, white, sans-serif font with a thick black outline, set against a red background that has a white border. The logo is positioned in the upper left corner of the image.

FANO



Fish & Chips

in krantenpapier met coleslaw

Fish & Chips

in krantenpapier met coleslaw

Ingrediënten voor 10 personen

1,2 kg koolvisfilet

100 gram zelfrijzend bakmeel

100 gram maizena

1 ei

1 tl zout

400 ml water met ijsblokjes

400 gram naturelchips

Cajun kruiden

500 ml Ravigottesaus

1 kg Fano Rauwkostsalade Coleslaw

Krantenpapier, houten vorken

Benodigdheden	Hoeveelheid	Kostprijs
Koolvisfilet	1200 gram	€ 7,80
Zelfrijzend bakmeel	100 ml	€ 0,08
Maizena	100 gram	€ 0,26
Eieren	1 stuk	€ 0,18
Naturelchips	200 gram	€ 1,15
Ravigottesaus	500 ml	€ 1,85
Fano Coleslaw Salade	1000 gram	€ 3,50
Totaalprijs per 10 personen:		€ 6,94

Bereiding

Vouw van krantenpapier 10 puntzakken. Snijd de koolvis in blokjes van 2x2 cm en bestrooi met peper en zout. Doe het bakmeel, de maizena, het ei en het zout oin een ruime kom. Giet het ijswater erbij en klop snel tot een beslag, er moeten nog klontjes in zitten.

Verhit de frituur tot 180°C. Haal de visblokjes door het beslag en frituur in porties in 3 minuten goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

Vul de puntzakken met chips. Schep hierop de gefrituurde vis en strooi er wat cajunkruiden over. Serveer er een bakje ravigottesaus en een bakje coleslaw naast.

U MAAKT HET MET FANO!
www.fano.nl

