



### **“ Fish and chips ” onze Engelse variant**

6 st Wijting filet  
Peper en zout  
Olijfolie

Uit de wijting de midden graat snijden en in repen snijden. Op smaak brengen en besprenkelen met olijfolie. Op een oven schaal in de oven kort garen.

#### **Chips**

2 zoete aardappels  
Olie om te frituren  
Zeezout

Van de zoete aardappel grote frieten snijden (instructie)  
Voorbakken in de olie (op 140 graden om voor te garen) en afbakken (170 graden) voor het serveren.

#### **Citroenmayonaise**

2 eidooiers  
1 eetlepel azijn  
1 theelepel mosterd  
1 theelepel Worcester  
Peper en zout

4 dl zonnebloemolie  
Sap van 1/2 citroen

De eidooiers, azijn, mosterd, peper en zout en de Worcester in een bekken mengen. Dan de olie druppelsgewijs toevoegen onder voortdurend roeren met een garde tot dat alle olie door de mayonaise is geroerd. Geheel op smaak brengen en dan de citroensap toevoegen.

Geheel in een krant serveren. En opmaken als op de foto.