

Recept In bierbeslag gebakken vis: algemeen

Recept: vis

_____ stuks	4 stuks	grondstof	bijzonderheden
	4 stukken	visfilet zonder huid	van ca. 125 gram
		bloem	op een schaal

Recept: bierbeslag

_____ stuks	4 stuks	grondstof	bijzonderheden
	150 gram	bloem	gezeefd
	150 cc-ml	bier	
	1 el	olie	
	1 stuks of 15 gram	eidooier	
	1 stuks of 35 gram	eiwit	
		zout	

Werkwijze

Vorbereidende werkzaamheden:

- Vul je werkvoorbereidingsformulier in.
- Stel eventueel de apparatuur in.
- Maak je werkplek gereed.

Mise-en-place:

- Maak een bierbeslag:
 - Zeef de bloem.
 - Voeg bier toe en roer vanuit het midden met garde een glad beslag.
 - Voeg olie en eidooier toe.
 - Zet het beslag afgedekt weg.
- Was de vis en dep deze op keukenpapier goed droog en zet deze, afgedekt, koel weg.

Afwerking/serveren:

- Klop eiwit in een vetvrij bekken met iets zout luchtig en schep dit door het bierbeslag tot een luchtig beslag.
- Assaisonneer (kruid) de vis.
- Haal de vis door de bloem en schud de overtollige bloem eraf.
- Haal de vis door het bierbeslag.
- Bak de vis in een frituur op 170°C goudbruin en gaar.
- Haal de vis uit de frituur en laat deze op een stuk keukenpapier uitlekken.
- De vis moet krokant doorgegeven worden. Serveer direct naar het bakken.
- Garneer de vis met een toef peterselie en een schijf citroen.

Opmerking:

- Dunne vis is snel gaar.
- Gebruik de frituur alleen maar voor vis omdat deze anders andere gerechten een vissmaak geeft.

Afrondende werkzaamheden:

- Laat je gerecht(en) beoordelen.
- Ruim je werkplek op.
- Verzorg de keuken.