

Ingrediënten

250 gr pangasius filet 3 eetlepels
bloem 1 ei 4 eetlepels gemael
kokos 6 eetlepels mayonaise 1
eetlepel kerriepoeder 1 mespunt
cayennepeper 3 eetlepels olijfolie

Tijd: 0-10 min.
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

exotisch vishapje

Een lekker lepelhapje

Vorbereiding

Snij de vis in hapklare stukken en dep goed droog. Doe de bloem in een bord en voeg wat zout en peper toe. Klop het ei los in een ander bord en doe het kokosrapsel in een derde bord. Haal de stukjes vis door de bloem daarna door het ei en ten slotte door het kokos. Zet koel weg.

Bereidingswijze

Meng de mayonaise met kerriepoeder en cayennepeper. Verhit de olijfolie in een braadpan en bak de stukjes vis aan alle kanten goudbruin. doe wat kerriemayonaisse in een amuse schaalje en leg de gebakken vis op. Versier met een takje koriander en serveer warm.