**Kibbeling met remouladesaus**

*Voor de kibbeling:*

kabeljauw
of kabeljauwwangetjes
bloem
eieren
pils bier
viskruiden

*Voor de remouladesaus:*

mayonaise
griekse yoghurt
mosterd
bieslook
kervel
dragon
peterselie
citroensap
kappertjes
augurk

**Kibbeling**. Reken op 150 g bloem voor een halve kilo kabeljauw of wangetjes. Meng de bloem met 2 eidooiers. Roer een flesje bier door het beslag. Het resultaat moet een dik beslag zijn dat blijft kleven aan de vis.

Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Breng op smaak met viskruiden. Haal de stukjes vis door het beslag. Verwarm de olie op 180°C en frituur ze tot goudbruin en knapperig.

**De remouladesaus**. Neem gelijke delen mayonaise en Griekse yoghurt. Meng met een lepeltje mosterd, gehakte peterselie en kervel, gesnipperd bieslook en dragon, gehakte kappertjes en augurkjes. Breng op smaak met scheutjes citroensap.