**Kibbeling van roggenkaakjes**

roggenkaakjes
200 g patisseriebloem
flesje pils (33 cl)

1 ei
mespuntje zout
mespuntje bakpoeder
viskruiden
waterkers

Meng de patisseriebloem met het bakpoeder. Giet er een flesje pils bij terwijl je roert met een garde. Zorg voor een vloeibaar deeg. Kruid met een snuifje zout. Zet het deeg afgesloten weg in de koelkast en laat het daar minstens een uur staan.

Verwijder het been uit de kaakjes. Snijd de grootste exemplaren in hapklare stukken. Steek ze in een diepvrieszakje samen met een paar eetlepels viskruiden of desnoods mosselkruiden. Meng goed, zodat de wangetjes rondom goed gekruid worden. Leg het zakje een uurtje weg in de frigo.

Schep de wangetjes door het beslag. Frituur ze uitgelekt in olie op 180°C tot ze goudbruin kleuren. Dien op met remoulade-, ravigote- of tartaarsaus.