



PRIKKEL- BAARS À LA TORTOT

Hoofdgerecht

- voor 4 personen

Wat heb je nodig?

- 1 stokbrood
- 6 vissticks
- 6 blaadjes sla
- 7 eetlepels yoghurtmayonaise
- 24 sprietjes bieslook
- 2 zakjes dipsaus naar keuze (tip: kerriesaus!)
- ketchup voor als je dat lekker vindt
- ook handig, maar niet om te eten: bakpapier

Het recept vind je op de volgende pagina.

Recept

Haal de bakplaat uit de oven en leg er bakpapier op. Verwarm de oven voor op 175 °C of gasovenstand 3. Terwijl de oven opwarmt, snij alvast het stokbrood in 4 stukken.

Snij elk stuk brood aan de bovenkant op 3 plaatsen schuin in. Let op, snij niet te diep, want dan komt je visstick straks niet meer boven het brood uit.

Over die vissticks gesproken, daar gaan we het nu over hebben. Snij deze doormidden en leg ze op de bakplaat. Doe ovenwanten aan als je je handen niet wilt verbranden, en schuif de plaat in de oven. Laat de vissticks in ongeveer 6 minuten lekker warm en knapperig worden. Was intussen de slablaadjes en dep ze droog met wat keukenpapier. Scheur daarna de blaadjes doormidden.

Roer de yoghurtmayonaise, de mix voor dipsaus en 2 eetlepels water door elkaar. Knip het bieslook met een schaar doormidden.

Haal de bakplaat uit de oven (weer met ovenwanten!). Stop in iedere snee van de broodjes een blaadje sla. Schep er wat saus op en leg er een halve visstick in. Steek links en rechts van de visstick een paar sprietjes bieslook. Klaar...bon appetit! Da's Frans voor smakelijk eten.



HET LAAGLAND