

Gefrituurde zeetongreepjes met tartaar van selder en appel

Ingrediënten

- 500 g [zeetongfilets](#)

bierbeslag

- 125 g bloem
- 225 ml blond stevig bier (vb Schuppenboer Tripel)
- peper en zout

mayonaise

- mayonaise (zelfgemaakt of gekocht)
- scheut dragonazijn
- 1 stengel witte selder
- ½ [Jonagold-appel](#)

salade

- ½ [Jonagold-appel](#)
- 1 stengel witte [selder](#)
- ½ bussel grove [waterkers](#)
- peper
- grof zeezout

Dit is een klassieker waarvan ik het jasje veranderd heb. Het beslag maakt de reepjes iets krokanter. Daar hoort uiteraard een eigen lokaal bier bij. Fish and Chips op hoog niveau.

Recept

Meng de bloem met het bier en een snuifje peper en zout tot beslag.

Snijd 1 stengel selder en ½ appel in brunoise (fijne vierkantjes). Voeg een scheut dragonazijn toe aan de mayonaise en meng selder- en appelblokjes eronder door.

Snijd de andere helft van de appel en de 2de stengel selder in julienne. Was de waterkers en pluk de blaadjes. Meng alles en breng op smaak met peper en grof zeezout.

Snijd de zeetongfilets in reepjes. Haal ze door het beslag en bak ze in een friteuse op 180°C totdat ze goudbruin zijn. Tip: Leg het mandje al in de friteuse zodat het beslag niet vastkleeft.

Serveer alles in aparte kommetjes.