

Tandoori fish en smoked chips en Soligo Pinot Grigio

Bekend van onze Prosecco, maar deze Cantina produceert ook een heerlijke Pinot Grigio. De druiven voor deze wijn komen van de vlaktes bij Treviso.
Proefnotitie: Goud-grijze kleur met aroma's van wilde rozen en acacia's en exotisch fruit. Mooie volle fruitige wijn.



Ingrediënten:

(voor 4 personen)

- 400 gr witvisfilet (kabeljauw, tilapia, o.i.d.)
- 2 el tandoori kruiden
- Zout
- Peper
- Olijfolie
- 4 el bloem
- 1 zak naturel chips
- Halve citroen in plakjes

Extra nodig:
rookoventje + rookmot

BEREIDING:

- Snij de vis in stukken van ongeveer 2 x 2 cm.
 - Meng de tandoori kruiden met een beetje olijfolie en smeer de visblokjes hier goed mee in.
 - Laat dit minimaal een uur intrekken, schep af en toe om.
 - Rook de chips in het rookoventje.
 - Verhit wat olie in een anti-aanbakpan.
 - Meng de bloem met ruim peper en zout.
 - Doe de bloem in een diep bord.
 - Rol de visblokjes door de bloem en bak in de olie.
 - Serveer met een schijfje citroen.
 - De Engelsen doen vaak nog wat azijn over de chips.
-
-