

Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

Fish en chips met spitskoolslaw

Wat heb je nodig?

- 4 el olie
- 600 g aardappelpartjes
- 4 lekkerbekjes
- 1 appel friszoet en stevig
- 300 g gesneden spitskool
- 150 g peen juliënne
- 20 g platte peterselie
- 6 el slasaus met yoghurt

Hoe maak je het klaar?

1. Verhit 3 eetlepels olie in een koekenpan en bak de aardappelpartjes in 12 minuten goudbruin en gaar.
2. Verhit ondertussen de rest van de olie in een andere koekenpan en bak de lekkerbekjes op laag vuur 4 minuten. Keer halverwege.
3. Rasp ondertussen de appel met schil. Meng met de kool, peen, peterselie en slasaus in een schaal. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Serveer met de vis en aardappelen.



Bron: ah.nl

