

Vegan fish & chips met knolselderij & erwten

totale tijd **80 min.** 40 min. voorbereidingstijd 40 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de vis:

1 kg	knolselderij, in plakjes (1 cm dik)
2 l	groentebouillon
50 g	norivellen
5 g	piment
1 g	laurierblaadjes (circa 1-2 blaadjes)
5 g	korianderzaad
100 ml	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
1 l	ongezoete plantaardige melk (bijv. soja, rijst)
100 g	tarwemeel
2 g	versgemalen zwarte peper, naar smaak
10 g	viskruiden (optioneel)
100 ml	plantaardige olie om in te frituren (bijv. raapzaadolie)

Voor de erwten:

1 kg	diepvrieserwten
2 g	zout
50 ml	<u>Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof</u>
50 ml	olijfolie

Dip met kruiden:

50 g	vegan mayonaise
400 g	vegan yoghurt
30 ml	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
0,5 g	gemalen pikante paprikapoeder of

VOORBEREIDING

Stap 1

Kook de selderij ongeveer 15-20 minuten in de groentebouillon, samen met 20 g nori, piment, laurierblaadjes, koriander en Kikkoman Sojasaus. De selderij moet zacht zijn. Giet de bouillon af en leg de selderij op een bord.

Stap 2

Knip de volgende 20 g norivellen met een schaar in 3-5 cm lange reepjes.

Stap 3

Blancheer de erwten 3 minuten in gezouten kokend water. Voeg nadat ze zijn afgekoeld de Kikkoman Ponzu Citroen en olijfolie toe en meng tot een glad geheel.

Stap 4

Meng de mayonaise met de yoghurt, Kikkoman Sojasaus, pikante paprikapoeder of chilivlokken, citroensap en gehakte bieslook.

Stap 5

Snijd de gekookte selderijplakken in de vorm van een vis, of gewoon in rechthoeken zoals vissticks.

Stap 6

Giet de plantaardige drank in de eerste kom. Voeg aan de tweede kom de bloem gemengd met de zwarte peper toe, hak de norivellen fijn en voeg 10 g van de norivellen toe. Voeg eventueel viskruiden

20 ml

40 g

Extra:

1 kg

chilivlokken

citroensap

bieslook, fijngesneden

diepvriesfrietjes

toe en meng goed.

Stap 7

Week een gesneden norivel in de plantaardige drank en wikkel het om een stuk selderij. Haal het door de bloem, vervolgens weer door de plantaardige drank en dan nogmaals door de bloem. Doe hetzelfde met elk stuk selderij.

Stap 8

Verhit wat olie in een pan. Voeg de gecoate stukken selderij toe en bak ze 3-5 minuten aan elke kant goudbruin.

Stap 9

Bak de frietjes volgens de instructies op de verpakking of bak ze ongeveer 15 minuten in de oven.

Stap 10

Serveer de gebakken selderij met de erwtenpuree, saus en frietjes.