



Tsjechische Republiek

Kapr po židovsku

Karper op Joodse wijze

1 karper
6 tenen knoflook
zout
1 el. bloem
een snuf paprikapoeder
3 el. olie of reuzel
1 ui
3 el. vers geraspte mierikswortel

Verdeel de karper in porties, als filet of in moten. Hoe je dat moet doen lees je hier. Rasp de knoflooktenen en meng ze met een flinke tl. zout. Wrijf daarmee het visvlees in. Zet het een nacht in de koelkast.

De volgende dag meng je de bloem met een flinke snuf paprikapoeder. Haal de vis uit de koelkast en schraap er de fliedertjes knoflook vanaf. Dep de stukken karper droog met wat keukenpapier.

Hak de ui klein en rasp de mierikswortel. Mierikswortel doen we altijd pas op het laatste moment, anders verliest het te veel van zijn geur en smaak.

Verhit de olie of boter in een pan, haal de stukken karper door de bloem en bak ze in de olie. Daar doe je de gehakte ui en de mierikswortel bij. Bak de karper bruin aan beide zijden.

Serveer de karper met aardappelpuree of gekookte aardappelen.