



Tsjechische Republiek

Kapří hranolky

Karperfrietjes

600 gram karperfilet
10 gr. zout
zoet paprikapoeder
knoflook
gemalen karwijzaad
gemalen gember
30 gr. sojasaus
50 gr. bloem
30 gr. maïzena
olie om te frituren

Karperfilet. Dat moeten we hebben. En als de visboer te hoog geboren is om de vis voor je te fileren, dan doe je het gewoon zelf. Hoe? Dat lees je [hier](#).

Goed. Karperfilet dus. Zodra je dat hebt is de rest kinderlijk eenvoudig. Snijd de filet in lange reepjes. Doe er zout bij, geperste knoflook, karwijzaad, gember en sojasaus. Goed mengen en een uurtje of wat laten marinieren.

Als je gasten ongeduldig beginnen te worden schenk je ze nog een glaasje in en ga je naar de keuken. Meng je bloem met een beetje peper en maïzena en wentel er de stukjes karper door. Ondertussen heb je je frituurolie natuurlijk al heet laten worden. Erin met die vis, tot ze mooi bruin kleuren. Laat ze uitlekken in een zeef of op een stuk keukenpapier.

Deze vis vraagt gewoon om een saus van mierikswortel en zure room. Zelf maken, of anders gewoon uit een potje. Misschien niet overal in Nederland te koop, maar in Duitsland zeker wel, en zo ver is dat niet, toch?

Aardappelpuree, dat moet er ook bij. Of anders gekookte aardappels. Gekookte aardappels smaken overal bij.