Fishsticks met spekjes pompoenpuree

Ingrediënten:

- 150g HERTA spekreepjes Natuur
- 1000g aardappelen
- 1 blokje groentenbouillon
- 600g pompoenblokjes
- 600g koolvisfile
- 150g paneermeel
- 75g veldsla

Bereiding:

- Spoel de aardappelen en snijd in stukken van 3 cm (schillen mag, maar hoeft niet). Zet net onder water in een grote kookpot en verkruimel er de bouillon over. Kook de ze in ongeveer 10 min. gaar. Kook de pompoenblokjes de laatste 5 min. mee in het kookwater van de aardappelen.
- Bereid ondertussen de fishsticks voor. Verdeel de vis in hapklare stukken. Meng de bloem met 100 ml water in een diep bord tot een vloeibaar beslag. Giet het paneermeel in een ander diep bord. Haal de stukken vis eerst één voor één door het beslag en vervolgens één voor één door de paneermeel. Zet opzij.
- Giet de aardappelen en de pompoen af en plet samen met een klont boter en eventueel een scheutje melk tot een puree. Kruid met een snuifje nootmuskaat, zout en zwarte peper.
- Smelt een flinke klont boter in een ruime pan en bak de fishsticks 2-3 min. langs elke kant in de bruisende boter. Kruid met zout en zwarte peper.
- Verhit intussen een andere pan zonder vetstof en bak de in zo’n 3-4 min. krokant. Schep de spekreepjes onder de pompoenpuree.
- Serveer de fishsticks met de spekjes-pompoenpuree en de veldsla. Eet smakelijk!

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**