**Broodje met gebakken vis en remoulade**

**Ingrediënten:**

1 ei
150 ml bier
75 g bloem
50 g zetmeel
Peper
zout
50 g mayonaise
125 g creme fraiche.
1 rode uit
150 g augurken
Citroensap
Suiker
350 g visfilet (kabeljauw)
300 ml olie
2 harde broodjes
2 blaadjes sla

**Bereiden:**

1. Voor het bierdeeg, scheid het ei. Zet de eiwitten in de koelkast. Roer de eidooier, bloem, zetmeel en bier soepel met de garde of mixer, breng op smaak met zout en peper en laat het ongeveer 15 minuten intrekken.
2. Voor de remoulade; doe de  mayonaise en crème fraîche in een kom en  roer tot een gladde massa. Pel de ui, snijd de ene helft in hele dunne plakjes (voor de garnering)  en hak de andere helft fijn. Snijd augurken in kleine blokjes. Meng ui en augurkenblokjes met crème fraîche mayonaise. Breng op smaak met zout, peper, wat suiker en citroensap.
3. Was de vis, dep droog en snijd in 2 gelijke stukken. Klop de eiwitten stijf met een beetje zout en til onder het bierdeeg.
4. Verhit de olie in een hoge koekenpan. Trek de stukjes vis door het bierdeeg en bak in de hete olie van elke kant voor ongeveer 4 minuten goudbruin.
5. Snij broodjes. Bestrooi met Remoulade en bedek met vis en salade. Pel de resterende ui en snijd deze in dunne ringen. Verdeel de ui over de broodjes.