

WAT ETEN WE VANDAAG?



De chefs van 24Kitchen geven antwoord op een van de meestgestelde vragen in Nederland: wat eten we vandaag? Elke dag brengen ze een lekker én eenvoudig gerecht.

Vandaag: chefs Job & Perry.

Ingrediënten

voor 4 personen

Bereiding: 45 minuten

- 150 g maseca harina (maïsmeel)
- 500 g kabeljauwstaarten
- 200 g bloem + 4 el voor het bloemen
- 200 ml Mexicaans pils
- 1 ei
- zout
- 1 tl gemalen chipotle
- 1 tl knoflookpoeder
- 2-3 tomaten
- 1 rode ui
- 2-4 rode chilipepers
- 6 takken koriander
- 3 takjes munt
- 1 limoen
- zout

Extra nodig: tortillapers, zware koekenpan, frituurpan met olie

Vistaco's met salsa picada



Bereidingswijze

- Meng de maseca met een scheut water. Kneed kort tot een soepel deeg. Voeg als het te droog is een klein beetje water toe. Verdeel het deeg in kleine bolletjes en dek af met plasticfolie of een vochtige theedoek.
- Snijd de tomaten in blokjes. Snijd de pepers. Pel en snipper de ui. Snijd de koriander (incl. de stelen) en muntblaadjes. Rasp de limoenschil. Meng de tomaten, pepers, ui, kruidenblaadjes en limoenrasp. Breng op smaak met zout, limoensap en een beetje suiker.
- Bedek de tortillapers met twee lagen plasticfolie. Pers een bolletje deeg plat en pel voorzichtig van het plastic.
- Verhit de koekenpan en bak de tortilla (soft taco) om en om in circa 3 minuten gaar. Bewaar in een theedoek.
- Bak tortilla's tot het deeg op is.
- Verhit de frituurolie tot 180 °C.

- Klop een beslag van bloem, bier en ei en breng dit op smaak met zout, chipotle (of een combi van gerookt paprikapoeder en chilipoeder) en knoflookpoeder.
- Snijd de vis in dikke repen, bestrooi met zout. Doe de bloem in een kom. Haal de vis eerst door de bloem, dan door het bierbeslag en frituur ze vervolgens goudbruin in de hete olie. Laat uitlekken op keukenpapier.
- Serveer de taco's met de gefrituurde vis en salsa picada.



Kijk voor een video bij dit recept en meer inspiratie op onze website in de sectie **Koken & Eten**

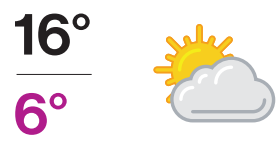
WEER in de regio

Vandaag



Neerslagkans 10%

Morgen



Neerslagkans 20%

Zondag



Neerslagkans 10%

Maandag



Neerslagkans 10%

Dinsdag

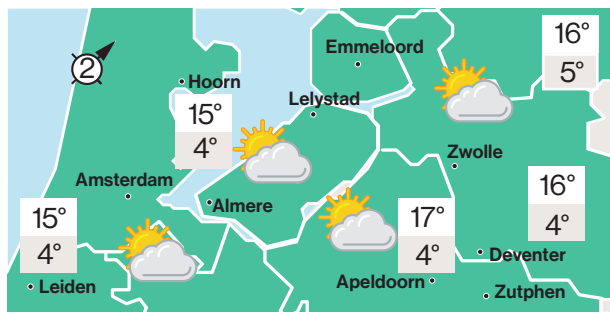


Neerslagkans 30%

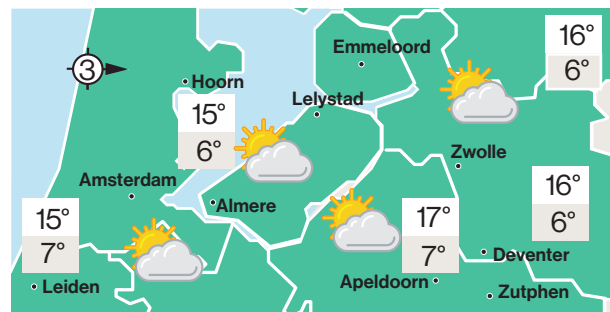
Waterstanden

Rijn en Waal	cm	Maas	cm
Konstanz	305	-1 Eijsden	4477 -3
Mannheim	254	-9 Borgharen dorp	3941 12
Keulen	310	-17 Roermond	1678 -4
Lobith	944	-24 Venlo	1161 -26
Pannerdse kop	911	-22 Grave boven	790 3
Arnhem	828	15 Lith dorp	90 -15
Driel boven	795	58 IJssel	
Amerongen boven	598	9 Doesburg	646 -19
Nijmegen haven	740	-20 Zutphen-Noord	471 -23
Dodewaard	589	-22 Deventer	341 -26
Tiel	476	-23 Zwolle	75 -14

Vandaag



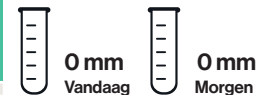
Morgen



Zon/maan

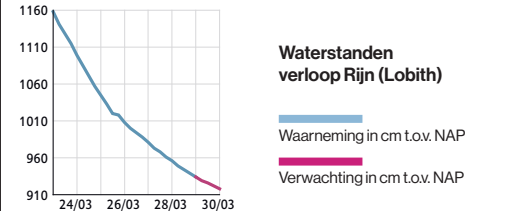
Zon: ▲ 06:22 ▼ 19:07  
Maan: ▲ 03:39 ▼ 11:48  
Volgende maanfase: Nieuwe maan - 05 april

Neerslag



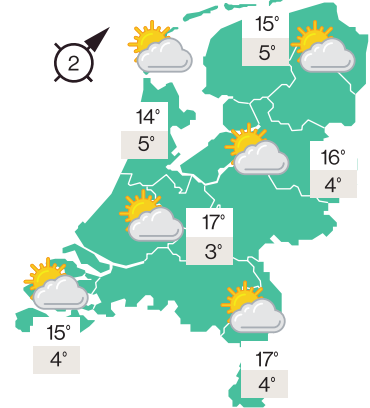
Watergrafiek

Waterstanden in cm, gemeten gistermiddag rond 12 uur door Rijkswaterstaat, inclusief het verschil t.o.v. eergisteren.

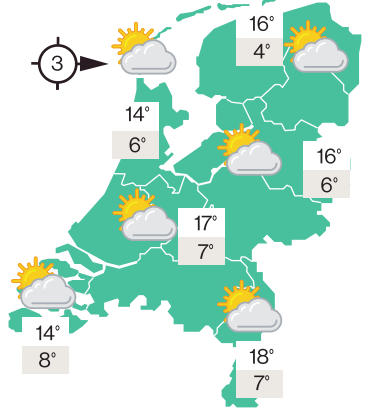


WEERSVERWACHTING NEDERLAND

Vandaag



Morgen

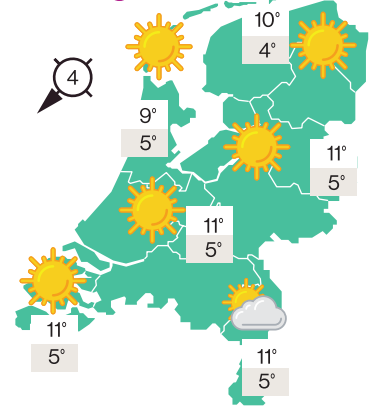


Vooraf vanmiddag wat zon

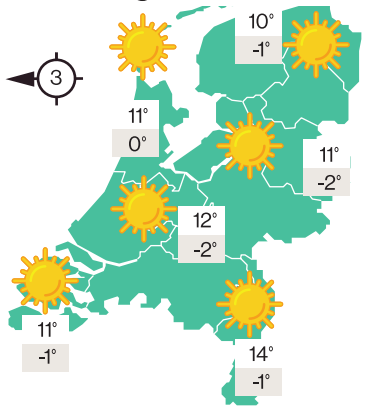


Vooraf in de westelijke helft is het in de eerste uren van de ochtend oppassen voor lokaal dichte mist. Uiteindelijk verbetert het zicht en laat de zon zich ook in het westen steeds vaker zien. Vanmiddag is het droog en vrij zonnig. Bij een zwakke tot matige westen- tot zuidwestenwind wordt het 14 tot 17 graden. Vanavond en vannacht is het vrij helder, maar in de zachte lucht wordt het niet kouder dan 4 tot 8 graden. Morgen start vrij zonnig, maar in de loop van de ochtend ontstaan vooral landinwaarts stapelwolken. In de middag groeit een enkel exemplaar uit tot een bui. Het blijft zacht met 14 tot lokaal 18 graden. Zondag is het weer droog met meer zon bij maxima rond 11 graden.

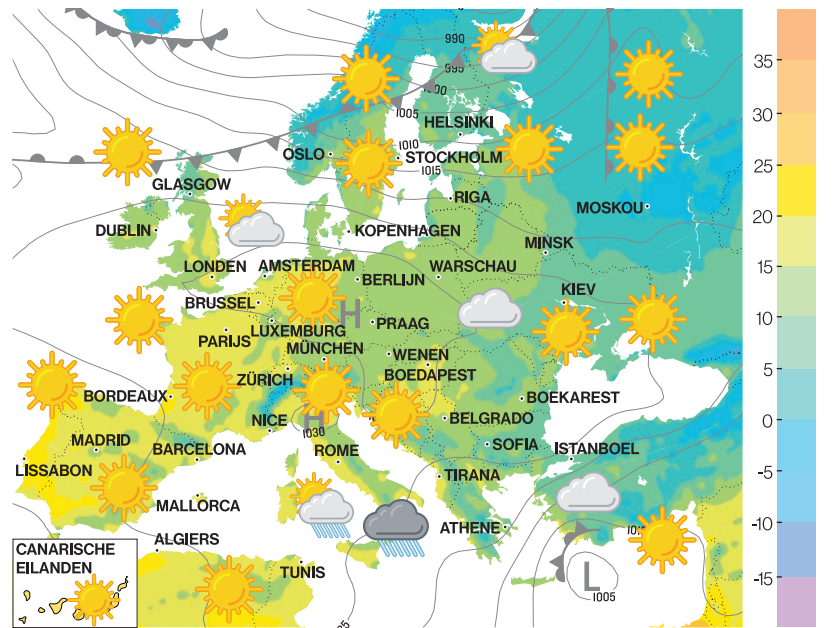
Zondag



Maandag



WEER IN EUROPA



DAGRECORD | Hoogst 23,9°C in 1968 | Laagst -5,5°C in 1969  
GEMIDDELD | Minimum 3,0°C | Maximum 11,3°C



**VOORDEEL VRIJDAG**

**3 dagen Cultureel genieten**

Fletcher Kloosterhotel Willibrordhaeghe\*\*\*\*

- Ontvangst met koffie of thee
- 2 x overnachting incl. ontbijtbuffet
- 1 x 2-gangen diner
- Informatiepakketje
- Gratis WiFi en parkeren

**€79 P.P.**

Aankomst t/m 30-06-2019, ook boekbaar in de meivakantie.

DEURNE (NB)

FLETCHER HOTELS

WWW.FLETCHER.NL/VRIJDAG

0347 - 750 490