

Gavros

Gavros, oftewel hele kleine visjes. Meestal gebruiken we hiervoor spiering, maar ook hele kleine ansjovis of zeebliek is een prima keuze.

Groot voordeel is dat je niets hoeft schoon te maken, we eten deze visjes zo in z'n geheel op. Lijkt in het begin wat vreemd, maar echt het is een heerlijk krokant hapje dat uitstekend past op een mezze tafel.

Ingrediënten

- 300 gram spiering (of hele kleine ansjovissen)
- 3 flinke eetlepels bloem
- Peper
- Zout
- Olie (welk soort laat ik aan jou over)
- 1 citroen

Bereiding

Voeg flink wat peper en zout aan de spiering en meng dit alles met de bloem.

Verwarm in een hapjespan een laag olie (of als je wilt frituren in de frituurpan kan dit natuurlijk ook) en bak de spiering in ongeveer 5 minuten krokant.

Serveer direct met citroen.