

Handleiding Kibbeling



Voor Recce en andere liefhebbers die het er moeilijk mee hebben.

© Dr_Flash 2023

Inhoudsopgave

1. Inleiding	3
2. Wat is kibbeling?	4
3. Hoe smaakt kibbeling?	5
4. Saus erbij?	5
4.1 Ravigotesaus.....	6
4.2 Remouladesaus	6
4.3 Knoflooksaus	7
4.4 Whisky-cocktailsaus	7
4.5 Kruiden	7
5. Waar koop je kibbeling?	8
6. Waarop moet je letten als je kibbeling gaat bestellen? ...	8
Woordzoeker	10
Ruimte voor notities.....	11



1. Inleiding

Op vrijdag 20 januari 2023 stapte Fok!user Recce buiten zijn comfort zone door toe te geven dat hij het moeilijk heeft bij het bestellen van een lekker bakje kibbeling.



“Hmmz. Ik wil eigenlijk een soort gebruiksaanwijzing voor zo'n kraampje. Daar staan allemaal mensen die weten hoe het moet met kibbeling bestellen en dan stap ik daar opeens tussen als onwetende.”



Figuur 1. De post van Recce.

Uit de daarop volgende discussie bleek dat er toch wel onverwacht veel complicaties kunnen optreden bij het bestellen van een heerlijke portie van deze gefrituurde visspecialiteit. Tijd voor een boekje!

In dit boekje wordt een korte introductie gegeven van wat kibbeling is, hoe je optimaal genot kunt ervaren tijdens het eten ervan en vooral, het moeilijkste, hoe je het bestelt. Eet smakelijk!

2. Wat is kibbeling?

Volgens Wikipedia: Kibbeling is een snack die bestaat uit stukken gesneden vips die in een beslag worden gedompeld en daarna gefrituurd. Het woord kibbeling duidde van oorsprong op gezouten kabeljauw en zou een verbastering van het woord zijn. De rest van de vis werd bij voorkeur als moten opgediend, zodat de wangen min of meer als afval van de kabeljauwvangst golden.

In de negentiende eeuw was kabeljauw een belangrijk bestanddeel van het Nederlandse volksvoedsel, en men zocht naar methodes om ook het afvalvlees te kunnen verkopen. Daarop bedacht iemand om deze reststukken in beslag te dopen en te frituren en voilà: Kibbeling. Inmiddels wordt kibbeling niet alleen van kabeljauw gemaakt, maar van allerlei soorten witvis, zoals pollak, heek, schelvis, wijting en koolvis.

In Nederland wordt kibbeling op alle dagen van de week gegeten, het is niet gebonden aan bepaalde al of niet religieuze vieringen, zoals bijvoorbeeld de oliebol aan de jaarwisseling gekoppeld is. Kibbeling wordt meestal door één persoon uit een zwart plastic snackbakje gegeten met een beetje (koude) saus. De sociaal wat vaardigeren onder u kunnen het ook uit een zogenaamde “family bucket” eten. Op de volgende pagina is een “normale” (ook wel bekend als “kleine”) portie kibbeling afgebeeld, vergezeld van een dosis knoflooksaus. Bovenaan op de foto is het gebruikelijke gereedschap voor deze exercitie te herkennen: een snackvorkje.



Figuur 2. Een kleine (of normale) portie kibbeling.

3. Hoe smaakt kibbeling?

Naar vips. Duh. En naar gefrituurdheid, waardoor het lekker is. Altijd. Nog lekkerder wordt het wanneer de de stukjes vis in de bijgeleverde saus dipt (of doopt, mag ook). In bijzondere gevallen is het ook mogelijk dat er wat viskruiden over de stukjes kibbeling gestrooid zijn. Ook daarvan is het de bedoeling dat het ensemble er smaakvoller van wordt. In tegenstelling tot de saus en de kibbeling zelf zijn deze kruiden relatief calorie-arm.

4. Saus erbij?

Wanneer je kibbeling gaat kopen (komen we zo op) krijg je vaak de vraag “Saus erbij?”. De verkoper wil dan weten of je

er saus bij wilt, en zo ja, wat voor saus. De meest gebruikelijke sauzen voor bij de kibbeling zijn

- Ravigotesaus
- Remouladesaus
- Knoflooksaus
- Whisky-Cocktailsaus

Incidenteel worden ook andere sauzen aangeboden. Deze sauzen worden soms, zoals op figuur 2, in een apart compartiment in het snackbakje geleverd. Alternatief is het mogelijk dat de saus in een los doorzichtig plastic bakje met deksel apart geleverd wordt (zie figuur 3). Voordeel van deze laatstgenoemde constructie is dat de kibbeling minder snel afkoelt.

4.1 Ravigotesaus

De term “ravigotesaus” is eigenlijk dubbel: Ravigote is de naam van een saus op basis van vinaigrette (olie en azijn), afkomstig uit de klassieke Franse keuken. Aan de vinaigrette worden kappertjes, tuinkruiden en gesnipperde ui toegevoegd. Ravigote is helder wit van kleur, met wat donkerdere vlekjes (dat zijn de tuinkruiden en kappertjes).

4.2 Remouladesaus

Ook hier geldt: dubbele term. Remoulade is een saus die zijn oorsprong vindt in de Franse keuken en wordt gemaakt op basis van mayonaise en mosterd. De ingrediënten zijn (behalve mayonaise en mosterd) fijngesneden augurk, kappertjes, diverse tuinkruiden zoals peterselie, dragon en bieslook. Remoulade ziet er ongeveer hetzelfde uit als ravigote, maar is wat meer geel – oranje van kleur.

4.3 Knoflooksaus



Figuur 3. Knoflooksaus, geleverd in een los bakje van doorzichtig plastic.

Knoflooksaus is een saus op basis van yoghurt of mayonaise, met knoflook als smaakbepaler. In Nederlandse knoflooksaus wordt vaak peterselie toegevoegd. Peterselie gaat volgens sommigen de nadelige werking van

knoflook op de adem tegen. Peterselie verlevendigt daarbij volgens sommige fijnproevers het aanzien van de oorspronkelijk ietwat gelige saus.

4.4 Whisky-cocktailsaus

Cocktailsaus is een saus op basis van mayonaise. Van oudsher begeleidde deze saus een culinaire cocktail, zoals een garnalencocktail of een krabcocktail. Verdere ingrediënten zijn lobbige geslagen ongezoete room, ketchup, paprikapoeder, sherry, cognac, gembersiroop, citroensap, peper en zout. De paprikapoeder moet worden opgelost in de sherry om korrelvorming in de saus te voorkomen. De whisky-cocktailsaus is een variatie op de cocktailsaus. De cognac wordt dan vervangen door whisky.

4.5 Kruiden

Bij sommige verkooppunten worden kruiden aangeboden. Deze kruiden worden dan vanuit een strooibus over de kibbeling gestrooid. De samenstelling hangt vaak van bij welke kraam je maar net staat. Sommige kramen hebben hun eigen kruidenmix. Maar de belangrijkste kruiden zijn peper,

zout, chilipoeder, paprikapoeder, komijn, kurkuma en korianderzaad.

Het is de bedoeling dat je van tevoren vast nadenkt, en op basis van bovenstaande informatie bepaalt wat je wilt. Als je avontuurlijk ingesteld bent kun je natuurlijk ook gewoon alles een keertje proberen en op die manier bepalen wat je zelf het lekkerste vindt.

5. Waar koop je kibbeling?

Nou niet bij die tent van bitterbal, dat is haar pas 100 miljoen miljard keer gevraagd. Waar wel? Meestal bij een kraam met visspecialiteiten op de markt of op het strand, en anders bij een viswinkel. Aan de kust hebben snackbars en cafetaria's het meestal ook wel.

6. Waarop moet je letten als je kibbeling gaat bestellen?

Ja, daar sta je dan. Opeens als onwetende tussen al die mensen die weten hoe het moet met kibbeling. Het helpt dan als je je van tevoren hebt voorbereid, want dit zijn de vragen die je krijgt op het examen:

1. Wat mag het zijn?
2. Hoeveel? Wat voor portie?
3. Saus erbij?
4. Kruiden erbij?
5. Hier opeten of meenemen?

Vraag 1: Ha! Die weet je! "Kibbeling graag" 🤪

Vraag 2: Hier moet je kiezen uit de diverse formaten die aangegeven zijn op een krijtbord bij de kraam (zie figuur 4). Heb je echt geen idee of wil je op safe spelen, kies dan een “normale” of een “kleine” portie. Het krijtbord van de afbeelding hiernaast is helaas van voor de inflatie, reken tegenwoordig op € 5 voor een kleine portie. Meestal kun je ook kiezen voor een grote portie, die is dan, ja... wat groter. Een eurootje of 7. Sommige kramen bieden ook familiezakken, family buckets of andere grootverpakkingen aan, voor meestal een bedrag tussen de 10 en 15 euro, afhankelijk van de omvang van de verpakking.



Figuur 4. Krijtbord kibbeling.

Vraag 3 en 4 kun je hopelijk inmiddels zelf beantwoorden aan de hand van de uiteenzetting in hoofdstuk 4.

Vraag 5 gaat over de manier waarop je één en ander verpakt wilt zien. Ben je van plan om de kibbeling meteen, maar dan ook echt direct na overhandiging, te consumeren, dan zeg je “hier opeten (graag)”. Als je het wilt meenemen naar bijvoorbeeld een bankje of je huis om het daar op te eten, dan zeg je “meenemen (graag)”. In dat geval zal de verkoper je kibbeling verpakken in een papieren zak, om het afkoelen onderweg zo veel mogelijk tegen te gaan. De toevoeging “graag” kun je gebruiken als je een bepaalde vorm van beleefdheid of vriendelijkheid tegenover de verkoper wilt uitstralen.

Woordzoeker

In het letterveld hiernaast zitten de volgende woorden verstopt. Horizontaal, vertikaal, diagonaal, achterstevoren, kan allemaal. De overblijvende letters vormen een zin. Het spreekt voor zich dat op hoofdletters en leestekens geen acht geslagen dient te worden.

bakje	kruiden
hier opeten	ravigote
kibbeling	saus
kraam	vips
krijtbord	vorkje

r a v i g o t e v l
s n e d i u r k o e
a k r i j t b o r d
u k k s m a a r k e
s r p h e b a k j e
h i e r o p e t e n
v g n i l e b b i k

Oplossing:



Ruimte voor notities

