



## Portugese viskroketjes piri piri

8 personen

⌚ 40 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- ★ 300 g bakkeljauw-filets
- ★ 350 g aardappels, kruimige
- ★ 1 ui
- ★ 2 tenen knoflook
- ★ 2 takjes peterselie
- ★ 1 (bio)citroen, rasp en sap
- ★ 1 ei
- ★ 1 tl chilivlokken
- ★ olijfolie, milde (ook om in te frituren)
- ★ 65 g bloem
- ★ voor erbij: brood, groene salade

### ZO MAAK JE HET:

#### Voorbereiding.

1. Begin een dag van tevoren met het weken van de bakkeljauw.
2. Spoel de visfilets onder koud stromend water.
3. Leg ze in een schaal met ruim water en laat ze minimaal 12 uur afgedekt weken op een koele plaats.
4. Ververs het water regelmatig, minstens 2 keer.

#### Bereiding

5. Boen de aardappels schoon en kook ze in de schil in 20 minuten gaar.
6. Breng de bakkeljauw in schoon water aan de kook en kook ze 10 minuten.
7. Snijd intussen de ui, knoflook en peterselie fijn.
8. Verhit in een koekenpan de olijfolie.
9. Bak de ui en knoflook 3 minuten zonder te kleuren.
10. Laat de aardappels uitdampen en iets afkoelen, pel ze en doe in een kom.
11. Voeg de bakkeljauw-filets in stukken, de gefruite ui en knoflook toe en stamp tot een smeeuige puree.
12. Voeg het citroenrasp, ei en de bloem toe en meng goed.
13. Breng de puree op smaak met de peterselie en chilivlokken.
14. Vorm met twee vochtige lepels 18-20 kroketjes van het pureemengsel en leg ze op een schaal.
15. Verhit in de koekenpan een flinke laag olijfolie, zodat de kroketjes half in de olie liggen.
16. Bak ze in de hete olie in 4-5 minuten goudbruin en gaar.
17. Keer ze voorzichtig.
18. Laat de kroketjes op keukenpapier uitlekken en leg ze op een schaal.
19. Maak de sla aan met olijfolie, wat citroensap en zout en peper.
20. Serveer de kroketjes met brood en de salade.

**Tip:** Deze zilte viskroketjes heten in het Portugees *pastéis de bacalhau*. Superlekker als hapje bij een glas witte wijn, zoals een vinho verde, om in Portugese sferen te blijven.

**Bron:** [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)

