



Mediterraanse viskoekjes met peterselie en gezouten kappertjes

2 PERSONEN

🕒 20 + 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de groene tijm-citroensalsa

- 🌿 3 takjes tijm blaadjes gerist
- 🌿 1 bosje peterselie blaadjes geplukt
- 🌿 ½ teen knoflook
- 🌿 1 (bio)citroen, rasp en sap
- 🌿 100 ml fruitige olijfolie

voor de viskoekjes

- 🌿 1 bos peterselie grof gesneden
- 🌿 1 teen knoflook
- 🌿 1 eierdooier
- 🌿 2 el kappertjes gezouten, grof gehakt
- 🌿 300 g witvisfilets ontveld zonder graten (kabeljauw, heek etc.)
- 🌿 chilipeper (optioneel)
- 🌿 1 citroen in partjes

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker, keukenmachine, huishoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. **Voor de salsa:** pureer de kruiden met de knoflook, citroenrasp, 2-3 el citroensap en de olijfolie.
2. Breng op smaak met weinig zout: hij moet vooral lekker fris zijn!
3. **Voor de viskoekjes:** mix de peterselie met de knoflook en wat zout fijn in de keukenmachine.
4. Voeg de vis toe en mix heel even tot de vis grof gemalen is en aan elkaar hangt.
5. Voeg de eierdooier en de kappertjes toe en laat de machine nog heel kort draaien.
6. Breng op smaak met wat chilipeper of zwarte peper en eventueel nog wat zout (de kappertjes zijn al zout!).
7. Vorm met natte handen 4 of 8 kleine platte koekjes en bewaar koel onder huishoudfolie tot gebruik.
8. Zet bordjes met de viskoekjes neer en erbij een kannetje olijfolie om in te bakken.
9. Verhit in ieder pannetje een beetje olie en bak de koekjes goudbruin aan beide kanten, in 3-4 min.
10. Geef er partjes citroen bij en serveer met de groene tijm-citroensalsa

BRON: deliciousmagazine.nl

