



Thaise viskoekjes met chili-mayo

2 PERSONEN

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  125 g zalmfilets
-  125 g garnalen (gepeld)
-  ½ el Thaise rode currypasta (zie basis recept)
-  ½ el Thaise vissaus (optioneel)
-  1 ei (losgeklopt)
-  ½ handje koriander
-  1 lente-/bosui (in dunne ringen)
-  zonnebloemolie (om in te frituren)
-  ½ limoen (gehalveerd)

voor de dressing

-  2 el mayonaise
-  ¼ tl chilipoeder
-  ¼ tl paprikapoeder

MATERIAAL: keukenmachine, keukenpapier

ZO MAAK JE HET

1. Maak eerst de dressing door alle ingrediënten goed met elkaar te vermengen.
2. Zet opzij.
3. Maal de zalm met de garnalen, currypasta, vissaus, ei, koriander en ½ bosui in een keukenmachine.
4. Maak met vochtige handen 4 balletjes van dit mengsel en druk ze plat.
5. Verhit een laagje zonnebloemolie in een koekenpan en bak hierin de viskoekjes in 4-5 minuten rondom goudbruin en gaar.
6. Laat de koekjes uitlekken op keukenpapier.
7. Bestrooi met de rest van de bosui en serveer de viskoekjes met de chili-mayo en de partjes limoen.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

