



Thaise viskoekjes met citroengras

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 stengel citroengras
-  2 cm verse gember (geschild, in stukjes)
-  1 el koriander
-  300 gram visfilets (in stukjes, naar keuze)*
-  1 eidooier
-  2 el bloem
-  olie

MATERIAAL: keukenmachine

ZO MAAK JE HET

1. Druk de stengel citroengras met de zijkant van een mes plat en trek de buitenste schil eraf.
2. Snijd de stengel in kleine stukjes.
3. Pureer het citroengras met de gember, knoflook en koriander in een keukenmachine.
4. Voeg de visfilet toe.
5. Pureer het mengsel met de eidooier en bloem niet helemaal fijn.
6. Vorm er dikke koekjes (circa 5 cm Ø) van en haal ze door de bloem.
7. Bak ze in een pannetje of op de plaat in wat olie in 2 minuten per kant goudbruin en gaar.

TIP: Gebruik voor deze viskoekjes bijvoorbeeld kabeljauw of zalm.

TIP: Vervang eventueel het citroengras door 2 theelepels citroenrasp.

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

