



Thaise viskoekjes met korianderrijst

2 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  100 g pandanrijst
-  250 g kabeljauwfilets
-  1½ el Thaise rode currypasta
-  1 el paneermeel
-  1 ei
-  1½ el Thaise vissaus
-  ½ limoen (rasp en sap)
-  2 el koriander (fijngesneden)
-  50 g sperziebonen
-  ½ el suiker
-  ¼ rode peper (in ringetjes, zonder zaadjes)
-  zonnebloemolie (om te frituren)

MATERIAAL: keukenmachine, keukenpapier

ZO MAAK JE HET

1. Kook de rijst.
2. Maal de kabeljauw in een keukenmachine fijn met de currypasta, paneermeel, ei, ½ el vissaus, limoenrasp en ½ el koriander.
3. Snijd de sperziebonen in hele dunne plakjes en meng door het vismengsel.
4. Maak met natte handen circa 8 viskoekjes en houd apart.
5. Meng de overige vissaus met het limoensap, de suiker en rode peper tot een dipsaus.
6. Verhit een laagje zonnebloemolie in een brede (hapjes)pan en bak hierin de viskoekjes op middelhoge stand in een paar minuten goudbruin.
7. Laat uitlekken op keukenpapier.
8. Meng voor het serveren de overige koriander door de rijst en serveer met de viskoekjes en saus.

TIP 1: Kook voor wat meer groenten extra sperziebonen bij dit recept.

TIP 2: Dip de viskoekjes eens in een zoete chilisaus.

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

