



Thaise viskoekjes - Tod man pla

2 PERSONEN

60 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 125 g kabeljauwfilets (in stukken)
- ½ el Thaise rode currypasta (zie basis recept)
- 1 el bloem
- 1 klein ei (losgeklopt)
- ½ limoen (schoongeboend)
- ½ lente-/bosui (in ringetjes)
- ½ handje koriander (fijngehakt)
- 1 el witte wijnazijn
- 1 el suiker
- ½ komkommer (gehalveerd, zaadlijsten verwijderd)
- ½ sjalot (in dunne partjes)
- ½ rode peper (in dunne ringetjes)
- frituurolie

MATERIAAL: vershoudfolie, keukenmachine, wok, keukenpapier

ZO MAAK JE HET

1. Maal de visfilet met de currypasta, bloem en het ei fijn in een keukenmachine.
2. Rasp de schil van de limoen boven het mengsel, voeg de bosui en koriander toe en meng goed.
3. Rol met vochtige handen circa 8 balletjes van het mengsel en druk ze plat.
4. Leg de balletjes op een schaal, dek af met folie en zet circa 30 minuten in de koelkast.
5. Verwarm intussen de azijn en suiker op een lage stand totdat de suiker volledig is opgelost.
6. Laat dit azijnmengsel afkoelen.
7. Snijd de komkommer in dunne plakjes.
8. Meng de komkommer, sjalot en rode peper en giet de afgekoelde azijn erover.
9. Breng op smaak met zout en peper en roer goed door.
10. Verhit een laagje olie tot 170°C in een wok of frituurpan.
11. Bak hierin de viskoekjes in circa 5 minuten rondom knapperig en goudbruin.
12. Laat uitlekken op keukenpapier.
13. Snijd de rest van de limoen in partjes.
14. Serveer de viskoekjes warm met de komkommer-relish en partjes limoen.

BRON: boodschappen.nl

