

BORRELPLANK Viskoekjes



1 PORTIE = 6 PERSONEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ◆ 300 g kruimige aardappels
- ◆ 1 gerookte makreel
- ◆ 150 g rauwe zalm
- ◆ 4 bosuitjes
- ◆ 1 gepofte gele paprika
- ◆ ½ bos koriander
- ◆ 1 el harissa
- ◆ 2 eieren
- ◆ 100 g bloem
- ◆ 100 g paneermeel
- ◆ zonnebloemolie

MATERIAAL: pureestamper

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de aardappels en kook ze in een pan water met een beetje zout in circa 15 minuten gaar.
2. Giet de aardappels af en maak er puree van met een pureestamper.
3. Pluk de makreel en snijd de zalm in blokjes van circa 1 bij 1 centimeter.
4. Snijd de bosuitjes in schuine ringen.
5. Snijd de gepofte paprika in dunne reepjes.
6. Pluk en hak de koriander fijn.
7. Meng de aardappelpuree met de makreel, zalm, bosui, paprika en koriander en breng op smaak met de harissa.
8. Rol balletjes van het beslag, maak circa 2 balletjes per persoon.
9. Druk de balletjes een beetje plat tot kleine koekjes.
10. Klop de eieren los en wentel de koekjes eerst door de bloem, vervolgens door het losgeklopte ei en als laatst door het paneermeel.
11. Verhit een scheutje zonnebloemolie in een pan en bak de viskoekjes in circa 6 minuten rondom goudbruin en gaar.

Eet smakelijk!

BRON: [24kitchen.nl](https://www.24kitchen.nl)