

BORRELPLANK Visnuggets met chilidip



1 PORTIE = 4 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de visnuggets

- 🍴 500 g witvisfilet zonder vel (bijv. kabeljauw)
- 🍴 1 tl gemalen kurkuma (geelwortel)
- 🍴 1 el vissaus
- 🍴 ½ limoen
- 🍴 75 ml kokoscrème (pakje)
- 🍴 zout en peper
- 🍴 100 g panko

voor de chilidip

- 🍴 1 flinke rode peper
- 🍴 4 el vissaus
- 🍴 1 limoen (4-5 el sap nodig)
- 🍴 zout

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 210°C.
2. Snijd de vis in stukken van circa 3 bij 3 cm.
3. Doe in een kom met de kurkuma, vissaus, limoensap, kokos crème, zout en peper.
4. Laat 5 minuten staan.
5. Doe de panko in een schaal en paneer de visstukjes ermee.
6. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat en bak de visnuggets in circa 10 minuten krokant en gaar in de oven.
7. Snijd voor de chilidip de chilipeper fijn, verwijder voor een milde versie eerst de zaadlijsten.
8. Meng in een kom met de vissaus, 5 el limoensap en een snufje zout.
9. Voeg eventueel een scheutje water toe.
10. Leg de visnuggets op een schaal en geef de chilidip erbij om te dippen.

Eet smakelijk!

BRON: 24kitchen.nl

