



Fritters

Griekse viskuit fritters - Taramokeptedes



25-30 STUKS

🕒 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 200 g viseitjes
- 🍳 400 g brood, in sneetjes
- 🍳 1 ui
- 🍳 1 teentje knoflook
- 🍳 3 el olijfolie
- 🍳 1 citroen, rasp
- 🍳 ½ citroen, sap
- 🍳 ½ bosje dille
- 🍳 ½ bosje peterselie
- 🍳 50-100 g bloem
- 🍳 zonnebloemolie
- 🍳 peper

om te serveren

- 🍳 citroenpartjes
- 🍳 fijngehakte dille

MATERIAAL: keukenmachine, koekenpan, schuimschaan, keukenpapier,

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de sneetjes brood in een kom, vul deze met water tot het brood onder water staat en laat het 1 minuut weken.
2. Giet het brood goed af om het overtollige water te verwijderen, doe het brood in een keukenmachine en voeg de viskuit toe. (Als het brood niet in één keer in de keukenmachine past, doe het er dan in 2-3 porties in.)
3. Hak de ui en de knoflook grof, voeg ze toe aan de keukenmachine en mix de ingrediënten goed tot je fijne broodkruimels hebt.
4. Voeg de peper, olijfolie, citroenschil en citroensap toe.
5. Hak de dille en de peterselie fijn, voeg ze toe aan de keukenmachine en mix tot een glad mengsel.
6. Doe de bloem op een bakplaat, schep met een lepel ongeveer 30 gram van het mengsel en vorm er met een tweede lepel kleine balletjes van.
7. Schud de bakplaat goed om de viskuitballetjes met bloem te bedekken en vorm ze vervolgens met je handen tot de karakteristieke vorm van een viskuit fritter.
8. Je moet dit proces 3-5 keer herhalen totdat je het hele mengsel hebt gebruikt.
9. Zet een koekenpan op hoog vuur, voeg de zonnebloemolie toe en laat deze goed heet worden.
10. Leg wat keukenpapier op een bakplaat en zet deze opzij.
11. Voeg de viskuit fritters in 3-4 porties toe aan de pan en bak ze 2-3 minuten tot ze mooi goudbruin zijn.
12. Gebruik een schuimschaan om de viskuit fritters op de bakplaat te leggen en haal de koekenpan vervolgens van het vuur.
13. Serveer met partjes citroen en fijngehakte dille.

TIP: De gepaneerde nuggets zijn ook in te vriezen voor een later moment. Leg ze verspreid op een plank met bakpapier die dan de vriezer ingaat. Als ze helemaal bevroren zijn kunnen ze samen met elkaar in een Zip-lock diepvrieszak bewaard worden. Neem voor gebruik eruit hoeveel je nodig hebt.

BRON: akispetretzikis.com