



Fritters

Basilicum viskoekjes

12 STUKS

🕒 30 minuten bereiden

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 300 g kabeljauwfilet
- 🍳 1 limoen
- 🍳 2 el rode currypasta
- 🍳 5 el bloem
- 🍳 1 ei (middel groot)
- 🍳 1 el vissaus
- 🍳 1 zakje verse basilicum
- 🍳 2 bosuitjes
- 🍳 100 ml zonnebloemolie

MATERIAAL: keukenmachine, koekenpan, schuimspaan, keukenpapier,

ZO MAAK JE HET:

1. In keukenmachine vis fijnmalen.
2. Limoen schoonboenen en groene schil er afraspen.
3. Currypasta, bloem, ei, limoenrasp en vissaus toevoegen en erdoor mengen (eventueel extra bloem toevoegen).
4. Blaadjes basilicum erboven in reepjes knippen.
5. Bosuitjes schoonmaken, wassen, in dunne ringetjes snijden en door vispuree mengen.
6. Van vispuree met vochtige handen ca. 12 bolletjes vormen, bolletjes iets platdrukken.
7. In grote koekenpan olie verhitten.
8. Viskoekjes met 6 tegelijk in ca. 5 minuten bruin bakken, halverwege keren.
9. Op keukenpapier laten uitlekken.

TIP: Lekker met chilisaus en komkommersalade met pikante zoetzure dressing of een komkommerdipsaus.

BRON: ah.nl

