



Fritters

Bretonse viskoekjes

12 STUKS

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 400 g kabeljauwfilet
- 🍳 1 tl grof zout
- 🍳 50 g kruiden fijnggehakt, dille, peterselie of dragon
- 🍳 100 ml halfvolle melk
- 🍳 1 ei
- 🍳 2 el bakmeel
- 🍳 1½ tl geraspte citroenschil
- 🍳 25 g boter
- 🍳 2 el neutraal smakende olie

MATERIAAL: koekenpan, schuimspaan, keukenpapier,

ZO MAAK JE HET:

1. Hak de vis grof met een mes of in een keukenmachine gedurende ongeveer 15 seconden.
2. Doe de vis in een kom, voeg zout toe en roer tot het mengsel plakkerig wordt.
3. Hak de kruiden fijn en voeg ze toe aan het mengsel, samen met de melk, het ei, de bloem en de citroenrasp.
4. Meng alles goed door elkaar en laat het ongeveer 15 minuten in de koelkast rusten.
5. Vorm van het mengsel 12 gelijke viskoekjes.
6. Verhit een koekenpan en voeg boter en olie toe.
7. Bak de viskoekjes circa 15 minuten op middelmatig vuur en keer ze tijdens het bakken een paar keer om.

BRON: arla.nl

