



# Fritters

## Kabeljauw-viskoekjes

### 12 STUKS

🕒 40 minuten bereiden, 1 uur wachten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍌 2 kruimige aardappelen
- 🍌 1 l visbouillontablet
- 🍌 250 g verse kabeljauwfilets
- 🍌 200 g diepvries tuinerwten
- 🍌 1 middelgroot scharrelei
- 🍌 2 el semi-zongedroogde tomaten
- 🍌 12 g verse bieslook
- 🍌 5 el mayonaise
- 🍌 1 el grove Zaanse mosterd
- 🍌 1 tl gedroogde dille
- 🍌 75 g paneermeel
- 🍌 100 ml zonnebloemolie
- 🍌 1 el ketchup

**MATERIAAL:** pureestamper, schuimspaan, koekenpan

### ZO MAAK JE HET:

1. Schil en snijd de aardappelen in stukken en kook in 20 minuten in de visbouillon gaar.
2. Verdeel de kabeljauw in stukken.
3. Voeg de laatste 5 minuten de kabeljauw toe.
4. Giet af, stamp met de pureestamper fijn.
5. Kook ondertussen de tuinerwten volgens de aanwijzing op de verpakking en giet af.
6. Klop het ei los.
7. Snijd de zongedroogde tomaten in stukjes.
8. Snijd de bieslook fijn.
9. Voeg ei, tomaat, bieslook, tuinerwten, peper en zout toe.
10. Laat afkoelen.
11. Meng 3 el mayonaise, de mosterd en de dille.
12. Vorm 12 koekjes van ca. 6 cm doorsnede en 2 cm dik van de vispuree.
13. Strooi het paneermeel op een bord en wentel de koekjes erdoor.
14. Verhit de olie in een koekenpan en bak de viskoekjes in 2 porties in 6 minuten goudbruin.
15. Keer halverwege.
16. Serveer met de mosterddip.

**BRON:** [ah.nl](http://ah.nl)

