



Fritters

Kabeljauwkoekjes van Ons Huissie

8-10 STUKS

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 2 aardappelen
- 🍅 500 g kabeljauw
- 🍅 1 ui
- 🍅 2 eieren
- 🍅 1 el grove mosterd
- 🍅 3 el verse selderij
- 🍅 40 g paneermeel
- 🍅 6 el mayonaise
- 🍅 2 kleine zure augurken, fijngehakt
- 🍅 1 sjalot, fijngehakt
- 🍅 30 g boter

MATERIAAL: pureestamper, schuimspaan, vershoudfolie, koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de aardappelen en snijd ze in stukken.
2. Kook in 15 minuten gaar.
3. Giet af en stamp tot puree.
4. Breng ondertussen in een lage, brede pan 1 liter water met 1 tl zout aan de kook.
5. Draai het vuur laag en leg de kabeljauw in het water.
6. Breng de temperatuur terug tot net onder de kook en laat de vis in ca. 6 minuten gaar worden (pocheren).
7. Neem met een schuimspaan uit de pan en laat afkoelen.
8. Snijd in stukjes.
9. Meng de vis, de ui, de eieren, de mosterd en 2 el selderij door de aardappelpuree.
10. Voeg naar smaak peper en zout toe.
11. Meng het paneermeel erdoor.
12. Verdeel in 12 porties en maak er gelijkvormige koekjes van.
13. Bewaar afgedekt met vershoudfolie in de koelkast.
14. Meng de mayonaise met de augurk, de sjalot en de rest van de selderij.
15. Verdun met 2 el water en breng op smaak met peper en zout.
16. Verhit de boter en bak de viskoekjes in ca. 8 minuten goudbruin.
17. Keer halverwege.
18. Serveer met de saus.
19. Garneer eventueel met een takje selderij en augurk.

BRON: ah.nl

