



Fritters

Kip-viskoekjes

10 -12 STUKS

🕒 25 minuten bereiden, 10 minuten wachten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 1 pak koolvisfilet
- 🍳 1 kipfilet
- 🍳 1 ei
- 🍳 1 el maïzena
- 🍳 1 bakje boemboe rode curry
- 🍳 1 limoen
- 🍳 ½ komkommer
- 🍳 1 rode ui
- 🍳 5 el zoete chilisaus
- 🍳 100 ml zonnebloemolie

MATERIAAL: keukenmachine, koekenpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de vis en kip in stukken en doe in de keukenmachine.
2. Voeg het ei, de maïzena en boemboe toe.
3. Rasp de groene schil van de limoen erboven, bewaar de limoen.
4. Pureer 1 minuut.
5. Vorm met vochtige handen balletjes ter grootte van een golfbal en druk ze plat.
6. Laat minimaal 10 minuten opstijven in de koelkast.
7. Pers de limoen uit.
8. Snijd de komkommer in heel kleine blokjes en meng met de ui en chilisaus.
9. Breng op smaak met limoensap.
10. Verhit de olie in een koekenpan en bak de viskoekjes rondom ca. 6-8 minuten.
11. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer met de dip.

BRON: ah.nl

