



Fritters

Knoflook-viskoekjes

6 STUKS

🕒 25 minuten bereiden, 2 uur wachten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 1 sneetje oud witbrood
- 🍳 250 g tilapiafilet
- 🍳 50 g geraspte oude kaas
- 🍳 1 teentje knoflook
- 🍳 1 el citroensap
- 🍳 1 ei
- 🍳 2 el bloem
- 🍳 3 el olie
- 🍳 100 g relish augurk

MATERIAAL: keukenmachine, schuimspaan, koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Korstjes van brood snijden en brood in keukenmachine tot kruim malen.
2. Broodkruim uit machine nemen.
3. Tilapia in stukken snijden en in keukenmachine grof pureren.
4. Kaas, knoflook, citroensap, ei, broodkruim en zout en peper aan vis toevoegen en keukenmachine nog kort laten draaien (vispuree moet stevig blijven).
5. Handen met bloem bestuiven en van vismengsel 6 koekjes van gelijke grootte vormen.
6. Viskoekjes op bord leggen, met plasticfolie afdekken en minstens 2 uur in koelkast laten opstijven.
7. In ruime koekenpan olie verhitten en hierin viskoekjes in 5 minuten aan beide zijden goudbruin en gaar bakken.
8. Viskoekjes warm met augurken-relish serveren.

BRON: ah.nl

