



Fritters

Koreaanse viskoekjes - Eomuk

10 STUKS

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 200 g kabeljauwfilet
- 🍳 ½ inktvis
- 🍳 6 garnalen rauw, gepeld en indien nodig ontdarmd
- 🍳 5 blaadjes perilla
- 🍳 ½ ui
- 🍳 ½ bosui
- 🍳 ¼ rode paprika
- 🍳 ¼ wortel
- 🍳 1 eiwit
- 🍳 2 snufjes peper
- 🍳 2 snufjes zout
- 🍳 1 el Shaoxing-rijstwij
- 🍳 1 el aardappelzetmeel

MATERIAAL: koekenpan, schuimschaal, keukenpapier,

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de vis, inktvis en garnalen ontdooien als ze bevroren zijn.
2. Dep de vis droog met keukenpapier.
3. Hak de vis grof.
4. Hak ook de garnalen grof.
5. Snijd de inktvis in kleine stukjes.
6. Maal vis, garnalen en inktvis in de keukenmachine tot een gladde pasta.
7. Breng op smaak met peper, zout en Shaoxing-rijstwij en meng grondig.
8. Snijd perillablaadjes, ui, bosui, rode paprika en wortel zo fijn mogelijk; hoe fijner, hoe beter.
9. Knijp zoveel mogelijk vocht uit de groenten.
10. Spatel de uitgelekte groenten door het vismengsel.
11. Meng er het eiwit en het aardappelzetmeel door.
12. Roer tot een homogene, stevige massa.
13. Verhit een royale laag olie tot 150 °C.
14. Schep met een lepel porties van het mengsel en vorm er platte koekjes van.
15. Frituur de viskoekjes aan beide kanten goudbruin en gaar.
16. Laat de viskoekjes uitlekken op keukenpapier zodat de overtollige olie weg kan.

TIP: Deze viskoekjes smaken heerlijk met mosterd, ketchup of gewoon puur.

- Je kunt ze ook afbakken in de oven, stomer of airfryer.
- Diepvriesvis en -zeevruchten maken het recept extra gemakkelijk én voordelig.
- Dankzij de bescheiden hoeveelheid zetmeel blijven de koekjes malser en veel smaakvoller dan de industriële variant.

BRON: marcwiner.com

