



Fritters

Marokkaanse viskoekjes met haricots verts-salade

12 STUKS

🕒 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 300 g aardappels, kruimig
- 🍅 1 gerookte makreel
- 🍅 150 g rauwe zalm
- 🍅 4 lente-uitjes
- 🍅 1 gepofte gele paprika, pot
- 🍅 ½ bosje koriander
- 🍅 1 el harissa
- 🍅 2 eieren
- 🍅 50 g bloem
- 🍅 50 g paneermeel
- 🍅 zonnebloemolie

voor de haricots verts salade

- 🍅 2 tomaten
- 🍅 2 teentjes knoflook
- 🍅 1 el harissa
- 🍅 250 g haricots verts
- 🍅 ½ bosje bladpeterselie

voor de yoghurt-honingsaus

- 🍅 2 takjes bladpeterselie
- 🍅 4 el yoghurt
- 🍅 2 tl honing

MATERIAAL: koekenpan, schuimspaan, keukenpapier,

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een pan met water en een beetje zout aan de kook.
2. Schil de aardappels en kook de aardappels in circa 15 minuten gaar.
3. Giet de aardappels af en pureer ze.
4. Pluk de makreel.
5. Snijd de zalm in blokjes van circa 1 bij 1 cm.
6. Snijd de lente-uitjes in schuine fijne reepjes.
7. Snijd de gepofte paprika in dunne reepjes.
8. Pluk en hak de koriander fijn.
9. Meng de puree, makreel, zalm, lente-uitjes, paprika en koriander tot een beslag en breng op smaak met de harissa.
10. Rol balletjes van het beslag; maak circa 2 balletjes per persoon.
11. Druk de balletjes een beetje plat tot kleine koekjes.
12. Klop het ei los en wentel de koekjes eerst door de bloem, vervolgens door het losgeklopte ei en als laatste door het paneermeel.
13. Verhit een scheutje olie in een pan en bak de viskoekjes om en om in circa 3 minuten goudbruin en gaar.

Haricots verts salade

14. Verwijder het vel van de tomaat, door deze in te kruisen en vervolgens 30 seconden onder te dompelen in kokend water.
15. Laat schrikken onder koud water en haal het huidje ervan af.
16. Snijd de tomaten in grove stukken.
17. Pel en hak de knoflook fijn.
18. Verhit een scheutje olie in een pan en fruit de knoflook en de tomaten.
19. Voeg de harissa toe en kook alles in circa 4 minuten tot een tomatenpuree.
20. Verwijder de uiteindes van de haricots verts.
21. Breng een pan met water en een beetje zout aan de kook en blancheer de haricots verts in circa 5 minuten beetgaar.
22. Giet af.
23. Pluk en hak de peterselie.
24. Voeg de peterselie en de haricots verts toe aan de tomatenpuree.
25. Breng op smaak met een beetje zout.
26. Voeg indien nodig wat water toe aan tomatenpuree als deze te dik is.
27. Verwarm nog circa 1 minuut door en serveer warm.

Yoghurt-honingsaus

28. Pluk en hak de peterselie fijn.
29. Meng de yoghurt, honing en de peterselie.
30. Breng op smaak met wat versgemalen peper.

