



Fritters

Nacho viskoekjes

12 STUKS

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 250 g schelvis
- 🍳 1 ei
- 🍳 3 el bloem
- 🍳 1 tl gedroogde tijm
- 🍳 1 tl oregano
- 🍳 85 g nacho's naturel

MATERIAAL: koekenpan, schuimspaan, keukenpapier,

ZO MAAK JE HET:

1. Dep de schelvis droog met een keukenpapier.
2. Prak de vis in kleine stukjes en doe deze in een kom.
3. Voeg er tijm en oregano aan toe en meng goed door.
4. Een beetje structuur is niet erg, als het maar een geheel is.
5. Breek in een aparte schaal de chips in hele kleine stukjes en zet apart.
6. Voeg bloem bij het vismengsel.
7. Is het mengsel nog te nat, voeg dan wat extra bloem toe.
8. Vorm met natte handen kleine koekjes van het vismengsel.
9. Klop het ei los en bestrijk de viskoekjes ermee.
10. Rol de viskoekjes in de schaal met gebroken nacho's zodat ze omwikkeld zijn in een crunchy laagje.
11. Frituren dan op 180°C tot de nacho-laag goudbruin wordt, in ongeveer 2 minuten.
12. Serveer met losse nacho's.

TIP: Wij gebruikten nacho's naturel maar je kunt deze koekjes naar smaak aanpassen!

BRON: [visrecepten.nl](https://www.visrecepten.nl)

