



# Fritters

## Oosterse viskoekjes

**20 STUKS**

🕒 30 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🍳 400 g verse koolvis
- 🍳 400 g aardappelen, kruimig
- 🍳 200 ml melk of visbouillon (van een blokje)
- 🍳 2 eieren
- 🍳 versgemalen peper en zout
- 🍳 1 citroen, rasp en sap
- 🍳 1 tl gemalen koriander
- 🍳 1 tl gemberpoeder
- 🍳 bloem
- 🍳 zonnebloemolie
- 🍳 boter

**om te serveren**

- 🍳 zoetzure chilisaus

**MATERIAAL:** koekenpan, schuimspaan, keukenpapier,

**ZO MAAK JE HET:**

1. Schil de aardappelen, snijd ze in gelijke kleine stukjes en kook ze met wat zout in een laagje water in ongeveer 15 minuten gaar.
2. Snijd de vis in kleinere stukjes en kook ze in de melk of bouillon op een laag vuur in ongeveer 10 minuten gaar.
3. Giet de aardappelen af, stamp ze fijn.
4. Giet de vis af, maak de vis wat los met een vork en prak ze samen met de gestampde aardappelen.
5. Laat het 5 minuten afkoelen en meng er dan de eieren, peper, zout, citroen rasp en -sap, gemalen koriander, gemberpoeder en 3 eetlepels bloem door.
6. Kneed het tot een glad geheel.
7. Vorm er met 2 lepels of met je handen koekjes van, wentel ze door wat bloem.
8. Bak ze om en om goudbruin in wat olie met boter.
9. Serveer de koekjes met een zoetzure chilisaus.

**TIP:** Maak er visburgers van en serveer ze op met sla en tomaat belegde broodjes met wat saus naar keuze als lunch gerecht, halveer dan de hoeveelheid ingrediënten.

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

