



Fritters

Pittige viskoekjes met cocktailgarnalen

12 STUKS

🕒 15 minuten bereiden, 30 minuten wachten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 2 sjalotten
- 🍳 1 teentje knoflook
- 🍳 1 tl verse gemberwortel
- 🍳 1 rode peper
- 🍳 3 takjes koriander
- 🍳 250 g kabeljauwfilet
- 🍳 1 mespunt suiker
- 🍳 1½ el maïzena
- 🍳 12 cocktailgarnalen
- 🍳 1 limoen

MATERIAAL: keukenmachine, schuimspaan, koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. In de keukenmachine sjalot, knoflook, gember, peper en koriander fijnhakken.
2. Kabeljauw, suiker en ½ el maïzena toevoegen en machine laten draaien tot gladde vismassa ontstaat.
3. Op smaak brengen met zout en peper.
4. Handen met maïzena bestuiven en 12 balletjes van vismengsel vormen.
5. Op elk balletje garnaal leggen en platdrukken tot 1 cm dik schijfje.
6. Viskoekjes naast limoenpartjes op schaal leggen en in koelkast nog 30 minuten laten opstijven.
7. Bak de viskoekjes in hete olie in ca. 3 minuten goudbruin en gaar bakken.
8. Besprenkelen met limoensap.

TIP: Andere vis: In plaats van kabeljauw kunt u voor deze viskoekjes ook andere visfilet nemen. Bijvoorbeeld tilapiafilet of meervalfilet.

BRON: ah.nl

