



Fritters

Pittige zalm viskoekjes

12 STUKS

🕒 30 minuten bereiden, 2 uur wachten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 400 g zalmfilet
- 🍳 2 bosuitjes
- 🍳 1 rode peper
- 🍳 1 zakje verse koriander
- 🍳 1 el rode Thaise currypasta
- 🍳 zout en peper
- 🍳 1 limoen
- 🍳 2 el olie

MATERIAAL: keukenmachine, plasticfolie, koekenpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Zalm in stukken snijden.
2. Bosui schoonmaken en in lengte in repen snijden.
3. Rode peper schoonmaken, zaadlijsten verwijderen en in lengte in repen snijden.
4. Repen peper en bosui tot kleine blokjes snijden.
5. Koriander boven mengkom van keukenmachine fijn knippen.
6. Zalm, bosui, rode peper en curry erbij doen en tot vrij grof mengsel pureren.
7. Op smaak brengen met zout en peper.
8. Royale eetlepel vismengsel uit mengkom scheppen en er tussen beide handen balletje van vormen.
9. Balletje vervolgens platdrukken.
10. Op zelfde manier nog 11 koekjes maken en op schaal leggen.
11. Koekjes afdekken met plasticfolie en minimaal 2 uur in de koelkast laten opstijven.
12. Limoen in 6 parten snijden.
13. In koekenpan olie verhitten en viskoekjes in 2 à 3 minuten goudbruin bakken.
14. Halverwege keren.
15. Koekjes laten uitlekken op keukenpapier.
16. Warm serveren met partjes limoen.

BRON: ah.nl

