



Fritters

Rivierkreeft viskoekjes

12 STUKS

🕒 25 minuten bereiden, 2 uur wachten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 6 witte boterhammen
- 🍳 3 bakjes rivierkreeftjes
- 🍳 3 el mayonaise
- 🍳 1 ei
- 🍳 1 tl red pepper sauce
- 🍳 1 tl cajunkruiden
- 🍳 2 bosuitjes
- 🍳 ½ zakje peterselie
- 🍳 5 el zonnebloemolie
- 🍳 1 citroen

MATERIAAL: bakplaat, koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Zet de oven aan op 180°C en leg 4 boterhammen op een bakplaat.
2. Laat ca. 20 minuten in de oven drogen, terwijl deze op temperatuur komt.
3. Haal uit de oven en laat afkoelen.
4. Verkruimel het brood en doe in een diep bord.
5. Snijd ondertussen de rivierkreeftjes zo fijn mogelijk en doe in een kom.
6. Scheur de overige boterhammen in stukjes en voeg toe.
7. Meng de mayonaise, het ei, de pepper sauce, cajunkruiden, bosui en peterselie erdoor.
8. Verdeel het mengsel in 12 porties en vorm er balletjes van.
9. Druk de balletjes een beetje plat en haal ze door het geroosterde brood.
10. Verhit de olie in een koekenpan en bak de viskoekjes in 4 minuten rondom bruin.
11. Laat uitlekken op keukenpapier.
12. Snijd de citroen in partjes en serveer bij de viskoekjes.

TIP: Wilt u sneller klaar zijn? Maal dan alle ingrediënten voor de viskoekjes in de keukenmachine.

BRON: ah.nl

