



# Fritters

## Rode curry-viskoekjes met komkommerdip

**16 STUKS**

🕒 35 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🍳 ½ komkommer
- 🍳 1 rode ui
- 🍳 2 el gezouten pinda's
- 🍳 3 bosuien
- 🍳 4 el Thaise zoete chilisaus
- 🍳 2 el rijstazijn
- 🍳 400 g verse schelvis
- 🍳 70 g boemboe rode curry
- 🍳 1 el maïzena
- 🍳 1 scharrelei, M
- 🍳 100 ml arachideolie
- 🍳 1 limoen, in partjes

**MATERIAAL:** keukenmachine, diepe koekenpan, schuimspaan, keukenpapier

**ZO MAAK JE HET:**

1. Snijd de komkommer in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijst en snijd in blokjes van een ½ x ½ cm (brunoise).
2. Snipper de ui zeer fijn.
3. Hak de pinda's fijn en snijd de bosui in ringetjes.
4. Meng in een kom de komkommer met de ui, chilisaus, rijstazijn en pinda's.
5. Doe de schelvis, boemboe, maïzena en het ei in de keukenmachine en maal fijn.
6. Doe in een schaal en meng met een lepel de bosui erdoor.
7. Vorm er met vochtige handen 16 balletjes van en druk die een beetje plat.
8. Verhit de olie in een pan en bak de viskoekjes in 2 porties in 5 minuten per portie goudbruin en gaar.
9. Keer halverwege.
10. Laat even uitlekken op keukenpapier en leg op een schaal.
11. Serveer met de komkommerdip en partjes limoen.

**TIP:** Je kunt in plaats van schelvis ook kabeljauw of pangasiusfilet gebruiken.

**TIP:** Je kunt de koekjes 1 dag van tevoren bereiden. Verwarm ze voor serveren afgedekt met aluminiumfolie ca. 20 minuten in de oven op 180 °C.

**BRON:** [ah.nl](http://ah.nl)

