



# Fritters

## Schelvis viskoekjes

### 8 STUKS

🕒 45 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 600 g aardappelen
- 🍅 500 g schelvisfilet
- 🍅 2 cm verse gember
- 🍅 1 limoen
- 🍅 4 takjes koriander
- 🍅 1 rode peper
- 🍅 1 ei
- 🍅 1 el bloem
- 🍅 1 el vissaus
- 🍅 zonnebloemolie

**MATERIAAL:** aluminiumfolie, schuimschaam, koekenpan

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Schil de aardappelen, snijd ze in vieren en kook ze in ca. 10 minuten gaar.
3. Giet af en laat even drogen in de nog hete pan.
4. Bestrooi de visfilet met peper en zout en verpak in aluminiumfolie.
5. Leg ca. 15 minuten in de oven tot de vis gaar is.
6. Rasp ondertussen de gember en de groene schil van de limoen.
7. Pers de vrucht uit.
8. Doe de gember met het limoenrasp, de koriander en rode peper in een kom.
9. Prak de aardappelen er met een vork doorheen.
10. Snijd de vis in stukjes en voeg toe aan het aardappelmengsel.
11. Voeg het ei en de bloem toe.
12. Voeg de vissaus en 2 el limoensap toe, maar zorg dat het mengsel stevig genoeg blijft om koekjes van te vormen.
13. Voeg eventueel extra bloem toe.
14. Breng op smaak met peper en zout.
15. Vorm 8 koekjes van 2 cm dik.
16. Verhit een flinke laag olie in een koekenpan en bak de viskoekjes in 6 minuten bruin.
17. Keer halverwege.
18. Schep ze met een schuimschaam uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.

**TIP:** Lekker met een groene salade en chilisaus.

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

