



Fritters

Spaanse viskoekjes

16 STUKS

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 650 g wijting filet
- 🍳 ½ Spaans pepertje
- 🍳 2 teentjes knoflook
- 🍳 ¼ bosje peterselie
- 🍳 ¼ bosje koriander
- 🍳 2 sneetjes witbrood
- 🍳 100 ml Manzanilla of Fino sherry
- 🍳 Arachide- of zonnebloemolie
- 🍳 zoete chilisaus
- 🍳 1 limoen

MATERIAAL: koekenpan, schuimspaan, keukenpapier,

ZO MAAK JE HET:

1. Pureer de rauwe vis samen met het pepertje, de knoflook, de peterselie, koriander, het in kleinere stukjes gesneden brood en de sherry in een keukenmachine.
2. Draai het tot een homogene massa.
3. Schep de massa in een kom en zet het koud weg.
4. Maak je handen iets vettig met wat olie en vorm van de vismassa platte 'koekjes'.
5. Verhit een flinke laag olie in een diepe pan.
6. Bak de viskoekjes met niet meer dan 4 tegelijk in de hete olie tot ze goudbruin en gaar zijn in ± 3 minuten.
7. Laat ze uitlekken op keukenpapier, houd ze eventueel warm in een voorverwarmde oven van 100°C.

BRON: visrecepten.nl

