



# Fritters

## Spinazie-viskoekjes met een volkorenpastasalade

### 8 STUKS

🕒 25 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 200 g volkorenmacaroni
- 🍳 350 g groene asperges
- 🍳 200 g verse doperwten
- 🍳 15 g verse munt
- 🍳 2 el gedroogde Italiaanse kruiden
- 🍳 170 g yoghurt, 0% vet
- 🍳 400 g diepvries kabeljauw
- 🍳 200 g verse spinazie
- 🍳 1 ei, M
- 🍳 1 bosje lente-ui
- 🍳 2 el milde olijfolie

**MATERIAAL:** staafmixer, koekenpan

### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de macaroni beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Breek ondertussen de houtachtige onderkant van de asperges en snijd de asperges in stukjes van 1 cm.
3. Voeg de aspergestukjes en doperwten 4 minuten voor het einde van de kooktijd toe aan de macaroni.
4. Giet af in een vergiet en spoel onder koud stromend water.
5. Laat uitlekken.
6. Snijd de blaadjes munt fijn en meng met de helft van de Italiaanse kruiden door de yoghurt.
7. Breng op smaak met peper en meng door de pasta.
8. Dep de ontdooide vis droog en doe in een kom.
9. Pureer met de staafmixer.
10. Voeg de spinazie, de rest van de Italiaanse kruiden en het ei toe en maal met de staafmixer fijn.
11. Snijd de lente-ui in heel dunne ringetjes en roer door de puree.
12. Vorm van de puree 8 viskoekjes van Ø 8 cm en 1½ cm dik.
13. Verhit de olie in een grote koekenpan.
14. Bak de viskoekjes in 8 minuten bruin en gaar.
15. Serveer met de pastasalade.

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

