



Fritters

Thaise viskoekjes - tod mun pla

18 STUKS

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 500 g verse kabeljauwfilets
- 🍳 1 scharrelei, M
- 🍳 2 el rode currypasta
- 🍳 1 el vissaus
- 🍳 ½ el kristalsuiker
- 🍳 75 g verse sperziebonen
- 🍳 200 ml arachideolie
- 🍳 1 sjalot
- 🍳 100 g komkommers
- 🍳 1 el gezouten pinda's
- 🍳 150 ml zoete chilisaus

MATERIAAL: schuimspaan, koekenpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Dep de kabeljauw goed droog en snijd zo fijn mogelijk, schep in een kom.
2. Klop het ei goed los en voeg samen met de rode-currypasta, vissaus en suiker toe aan de vis.
3. Verwijder de puntjes van de sperziebonen, snijd in stukjes van 2-3 mm en schep door het vismengsel.
4. Kneed met de hand 5 minuten goed door tot het mengsel stevig en elastisch is.
5. Maak met natte handen van het mengsel platte koekjes van 1 cm dik en Ø 5 cm.
6. Verhit de helft van de arachideolie in een diepe koekenpan of wok, zodat de koekjes straks tot de helft onderstaan.
7. Bak de koekjes in delen 8-10 minuten op middelhoog vuur, keer halverwege.
8. Hou ze in de gaten, de viskoekjes kunnen snel verbranden.
9. Haal ze met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
10. Herhaal met de rest van de koekjes.
11. Voeg voor de volgende portie (eventueel) extra olie toe.
12. Snipper ondertussen de sjalot, snijd de komkommer heel fijn en hak de pinda's fijn.
13. Doe in een kommetje, schenk de chilisaus erover en schep om.
14. Serveer de viskoekjes met de komkommersaus.

TIP: Lekker met limoenrasp; voeg het in stap 3 toe aan het mengsel.

TIP: Je kunt de ingrediënten voor de viskoekjes ook fijnmalen in een keukenmachine. Door alles fijn te snijden en vervolgens goed te kneden krijg je de structuur zoals je die ook in Thailand proeft!

BRON: ah.nl

