



# Fritters

## 'Thaise' viskoekjes van Bart van Olphen

**10-12 STUKS**

🕒 30 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🍳 500 g verse kabeljauwfilets
- 🍳 1½ el rode currypasta
- 🍳 2 cm verse gember
- 🍳 2 el vissaus
- 🍳 8 takjes verse koriander
- 🍳 1 rode peper
- 🍳 1 middelgroot scharrelei
- 🍳 2 tenen knoflook
- 🍳 1 limoen
- 🍳 2 el paneermeel
- 🍳 75 g verse haricots verts
- 🍳 2 bosuien
- 🍳 3 el verse koriander
- 🍳 1 l arachideolie
- 🍳 4 el zoete chilisaus

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

**ZO MAAK JE HET:**

1. Meng de kabeljauw, rode currypasta, gember, vissaus, koriander, rode peper, het ei, de knoflook, het limoensap, de helft van het limoenrasp en het paneermeel in een keukenmachine tot een gladde pasta.
2. Meng de nog rauwe haricots verts, de helft van de bosui en de helft van de koriander door het mengsel.
3. Maak met je handen platte koekjes van het mengsel met een diameter van ongeveer 10 centimeter en een dikte van 1 cm.
4. Verhit een laag arachideolie in een diepe koekenpan.
5. De precieze hoeveelheid olie hangt af van de diameter van je koekenpan, reken zoveel dat je koekjes straks half onderstaan.
6. Leg de koekjes voorzichtig in de pan en bak ze aan beide kanten in 3-5 minuten goudbruin.
7. Haal ze met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
8. Bestrooi de koekjes met de rest van de bosui, koriander en het overgebleven limoenrasp.
9. Serveer de koekjes met zoete chilisaus en eventueel met wat partjes limoen.

**TIP:** Houd je van minder pittig? Verwijder dan eerst de zaadlijsten uit de rode peper.

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

