



# Fritters

## Thaise viskoekjes met lente-ui en koriander

### STUKS

🕒 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 400 g zeebaars
- 🍳 1 el maïzena
- 🍳 2 eiwitten
- 🍳 1 tl zout
- 🍳 ½ tl witte peper
- 🍳 2 el rode currypasta
- 🍳 1 teen knoflook
- 🍳 2 lente-ui, in dunne ringen gesneden
- 🍳 ½ bosje koriander, fijn gesneden
- 🍳 zonnebloemolie
- 🍳 chilisaus

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

### ZO MAAK JE HET:

1. Maal in de keukenmachine (met messen) de vis, maïzena, eiwitten, zout, peper, currypasta en knoflook tot een fijne pasta.
2. Het moet bijna elastisch aanvoelen.
3. Is het iets aan de natte kant?
4. Voeg dan nog wat maïzena toe.
5. Doe de vispasta in een kom en meng er de lente-ui en koriander door.
6. Neem steeds een beetje van de vispasta en vorm er kleine schijfjes van.
7. Verhit in een ruime koekenpan een flinke laag zonnebloemolie.
8. Bak de viskoekjes in de olie gaar en goudbruin in ongeveer 3 tot 4 minuten per kant.
9. Haal de viskoekjes uit de pan en leg ze op een stuk keukenpapier.
10. Serveer warm, lauw of op kamertemperatuur met chilisaus.

**TIP:** -

**BRON:** [akispetretzikis.com](http://akispetretzikis.com)

