



Fritters

Tonijn-aardappel-viskoekjes

8-12 STUKS

🕒 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 1 400 g kruimige aardappels
- 🍳 50 ml halfvolle melk
- 🍳 2 eetlepels boter
- 🍳 2 blikjes tonijn op water
- 🍳 2 eieren
- 🍳 1 zakje verse peterselie
- 🍳 ½ pakje paneermeel
- 🍳 6 eetlepels olie

MATERIAAL: pureestamper, schuimspaan, koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de aardappelstukken in water met zout in ca. 15 minuten gaar.
2. Giet ze af en stamp ze fijn, roer de melk, de boter en zout en peper naar smaak erdoor.
3. Laat de tonijn uitlekken en maak hem los met een vork.
4. Schep de tonijn en 1 ei door de puree, roer de helft van de peterselie erdoor.
5. Kneed met vochtige handen 8-12 koekjes van het mengsel.
6. Haal de koekjes door het paneermeel, dan door het ei en dan weer door het paneermeel.
7. Verhit de olie in een antiaanbakpan en bak de koekjes rondom goudbruin.

TIP: Lekker met sla met peterselie.

BRON: ah.nl

