



Fritters

Viskoekjes met gefrituurde courgette en mierikswortelsaus

12 STUKS

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 300 g kruimige aardappels (geschild, in blokjes)
- 🍳 400 g kabeljauwfilet
- 🍳 1 el platte peterselie (gehakt)
- 🍳 1 el dille (gehakt)
- 🍳 1 tl citroenrasp
- 🍳 100 g bloem
- 🍳 1 ei (losgeklopt)
- 🍳 100 g paneermeel
- 🍳 3 el olijfolie
- 🍳 200 ml arachideolie
- 🍳 100 g bloem
- 🍳 2 courgettes (in dunne reepjes)

voor de saus

- 🍳 1 el mierikswortel (potje)
- 🍳 1 el witte wijnazijn
- 🍳 200 ml zure room
- 🍳 1 tl honing

MATERIAAL: koekenpan, schuimspaan, keukenpapier,

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de aardappelblokjes 10-12 minuten en giet af.
2. Pureer de aardappels en houd apart.
3. Breng de kabeljauw in water met het citroensap tot net onder het kookpunt en laat de vis daarna in het vocht afkoelen.
4. Meng intussen de ingrediënten voor de saus en breng op smaak met zout en peper.
5. Neem de vis uit het kookvocht en laat uitlekken op keukenpapier.
6. Prak de vis los en meng met de citroenrasp, de aardappelpuree, peterselie, dille, zout en peper.
7. Vul een diep bord met bloem, een tweede bord met ei en een derde bord met paneermeel.
8. Vorm met vochtige handen ballen van het vismengsel en druk ze plat.
9. Haal eerst door de bloem, dan door het ei en daarna door het paneermeel.
10. Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en bak hierin de viskoekjes 2-3 minuten per kant.
11. Verhit de arachideolie in een tweede koekenpan.
12. Schep de bloem door de courgettereepjes, schud de reepjes een beetje uit en frituur in 2 porties.
13. Serveer de viskoekjes op de gefrituurde courgette met de mierikswortelsaus.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

