



Fritters

Viskoekjes op Griekse wijze



13-15 STUKS

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 ui
- 🍷 1 teentje knoflook
- 🍷 zout
- 🍷 peper
- 🍷 300 g kabeljauw of tong of zalm
- 🍷 1 citroen, rasp
- 🍷 1 tl citroensap
- 🍷 ¼ bosje munt
- 🍷 100 g paneermeel
- 🍷 4-5 el olijfolie
- 🍷 1 el dille

voor de saus

- 🍷 250 g mayonaise
- 🍷 1 limoen, rasp en sap
- 🍷 200 g ketchup
- 🍷 zout
- 🍷 peper
- 🍷 1 chilipeper

om te serveren

- 🍷 1 citroen, in plakjes
- 🍷 munt
- 🍷 oregano

MATERIAAL: koekenpan, ovenschaal, schuimspaan, keukenpapier,

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Zet een koekenpan op hoog vuur en voeg 3 el olijfolie toe.
3. Snijd de ui en de knoflook fijn en voeg ze toe aan de pan.
4. Voeg de dille, zout en peper toe en bak 8-10 minuten op middelhoog vuur, tot ze gekarameliseerd zijn.
5. Snijd de vis in zeer kleine blokjes en doe ze in een kom.
6. Je kunt de vis ook in een blender fijnmalen tot zeer kleine stukjes.
7. Voeg 2 el olijfolie, zout, peper, de citroenschil en het citroensap en de fijngehakte munt toe en meng met een lepel.
8. Voeg het paneermeel en de ui toe en meng.
9. Vorm er 13-15 viskoekjes van.
10. Zet een koekenpan op middelhoog vuur.
11. Bak de viskoekjes 2-3 minuten aan beide kanten, tot ze goudbruin zijn.
12. Leg ze in een ovenschaal en bak ze 10-15 minuten.

Voor de saus

13. Doe in een kom de mayonaise, de limoenschil en het limoensap, de ketchup, zout, peper en de fijngehakte chilipeper en meng alles goed door elkaar.
14. Serveer met schijfjes citroen, munt en oregano.

TIP: De gepaneerde nuggets zijn ook in te vriezen voor een later moment. Leg ze verspreid op een plank met bakpapier die dan de vriezer ingaat. Als ze helemaal bevroren zijn kunnen ze samen met elkaar in een Zip-lock diepvrieszak bewaard worden. Neem voor gebruik eruit hoeveel je nodig hebt.

BRON: akispetretzikis.com