



Fritters

Zalm-viskoekjes

8 STUKS

🕒 45 minuten bereiden, 1 uur wachten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 600 g aardappelen
- 🍅 500 g zalmfilets
- 🍅 olijfolie
- 🍅 zeezout
- 🍅 1 klein bosje verse peterselie
- 🍅 1 el bloem
- 🍅 1 ei, L
- 🍅 2 citroenen

MATERIAAL: pureestamper, vergiet, aluminiumfolie, schuimspaan, vershoudfolie, koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een grote pan gezouten water aan de kook.
2. Schil de aardappelen en snijd ze in gelijkmatige stukjes.
3. Wrijf de zalmfilets in met olijfolie en een snuf zout en peper.
4. Doe de aardappelen in de pan water en laat het weer aan de kook komen.
5. Leg de vis in een vergiet, dek hem af met aluminiumfolie en zet hem op de pan met aardappelen.
6. Draai het vuur laag en laat de pan 10 tot 12 minuten op het vuur staan tot de aardappelen en vis beide gaar zijn.
7. Haal de stukken vis uit het vergiet en leg ze even opzij.
8. Laat de aardappelen even in het vergiet uitlekken en doe ze terug in de pan om droog te dampen.
9. Pluk de peterselieblaadjes van de steeltjes, hak ze fijn en gooi de steeltjes weg.
10. Stamp de aardappelen fijn en spreid de puree over de bodem van de pan uit om hem sneller af te laten koelen.
11. Trek het vel van de vis.
12. Doe de volledig afgekoelde puree in een kom, trek de vis in vlokken en doe die erbij; strooi er een eetlepel bloem over.
13. Doe het ei en de gehakte peterselie erbij, met echt een flinke snuf zout en peper.
14. Rasp de citroenschil erover, stamp alles fijn en meng het goed.
15. Bestuif je werkvlak met bloem.
16. Verdeel het vismengsel in 8 delen.
17. Kneed er ongeveer 2 cm dikke, ronde schijfjes van en bestuif ze gaandeweg met bloem.
18. Pak een bord of schaal, stuif er wat bloem op en leg de viskoekjes erop.
19. Als u de koekjes nu in wilt vriezen, moet u ze in vershoudfolie verpakken en in de vriezer leggen.
20. Zo niet, dan legt u ze voordat u ze bakt gewoon een uur in de koelkast. - hierdoor worden ze wat steviger.
21. Zet een grote koekenpan met een paar flinke scheuten olijfolie op matig vuur.
22. Leg wanneer de olie goed heet is de viskoekjes in het vet en bak ze 3 tot 4 minuten aan elke kant tot ze goudbruin en krokant zijn - doe het eventueel in twee porties.
23. Serveer de koekjes meteen, met halve citroenen om erover uit te knippen.

TIP: Deze viskoekjes zijn ook erg lekker met tomatensaus (zelfgemaakt of kant-en-klaar).

BRON: ah.nl

