



Fritters

Fritters is eigenlijk de verzamelnaam voor alle mogelijke gefrituurde gerechten die een soort beslag bevatten waarin verschillende ingrediënten worden gedompeld voordat ze worden gebakken in olie. Het bijzondere: ze kunnen zowel hartig als zoet zijn en worden vaak geserveerd als snack, bijgerecht, dessert of zelfs als hoofdgerecht, een beetje afhankelijk van de vulling. Ze zijn een heerlijke combinatie van krokant en zacht.

Nu, de basis van een fritter bestaat meestal uit bloem, eieren, melk of water, en soms een beetje bakpoeder om het wat luchtiger te maken. De vullingen kunnen bijna eindeloos variëren: van groenten zoals maïs, wortelen of uien, tot vlees, vis of fruit. Zoete fritters met fruit zoals appel, banaan of ananas, worden vaak bestrooid met poedersuiker. Denk maar aan de overheerlijke appelbeignets.

Fritters worden over de hele wereld gegeten, en ze kunnen verschillende namen hebben, zoals *beignets* in Frankrijk, *tempura* in Japan of *arepas fritas* in Latijns-Amerikaanse landen.

Viskoekjes zijn kleine, hartige gebakken schijfjes of burgertjes gemaakt van vis, kruiden en vaak aardappel of paneermeel, die warm of koud als snack, lunch of diner worden gegeten. Ze zijn populair in diverse keukens, van Thaise varianten met curry tot Portugese en klassieke Hollandse viskoekjes.

Wat moet je weten over viskoekjes:

- **Ingrediënten:** De basis bestaat meestal uit witvis (kabeljauw, koolvis) of vette vis (zalm, makreel, tonijn).
- **Structuur:** De vis wordt gemengd met ei, bindmiddel (aardappel, bloem), kruiden en specerijen, en daarna gebakken tot een goudbruin, krokant koekje.
- **Smaakvariaties:** Thaise viskoekjes (tod mun pla): Pittig, met rode currypasta, limoenblad en vissaus.
- **Klassieke/Oma's viskoekjes:** Vaak met aardappel, ui en peterselie.
- **Portugese viskoekjes (pataniscas):** Vaak met bacalhau (stokvis) of sardines.
- **Gezondheid:** Viskoekjes zijn een makkelijke manier om vis te eten. Ze kunnen ook in de oven worden bereid voor een vetarme maaltijd.
- **Verschil met andere visproducten:** Het zijn geen "koekjes in de vorm van een vis" (dat is [Tayaki], een Japanse wafel). Het is iets anders dan de Aziatische eomuk (verwerkte vispasta/surimi). Ze zijn ideaal als borrelhapje of als lichte maaltijd met een salade.

