



Hoofdgerechten

Maaltijdsalade met krokante visballetjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram sperzieboontjes (schoongemaakt, gehalveerd)
koriander (om af te werken)
150 gram erwtjes (diepvries)
800 gram krielaardappelen
30 gram pecannoten
peper
zout

Voor de visballetjes

2 stengels citroengras (fijngesneden)
1 theelepel gember (geraspt)
1 theelepel cayennepeper
2 eetlepels sesamzaadjes
70 gram crackers (zoute)
4 eetlepels maïszetmeel
300 gram kabeljauw
1 sjalot (gesnipperd)
2 eetlepels vissaus
100 gram bloem
3 eieren

Voor de dressing

2 eetlepels peterselie (fijngehakt)
2 eetlepels koriander (fijngehakt)
1 limoen (sap en geraspte schil)
2 theelepels fijne suiker
1 chilipeper (fijngehakt)
1 eetlepel currypoeder
zonnebloemolie
2 lookteentjes

Bereidingswijze

Was de krieltjes en halveer ze. Kook ze beetgaar in licht gezouten water. Blancheer de sperzieboontjes en erwtjes beetgaar in licht gezouten water.

Snij de kabeljauw in stukken en doe in een blender. Voeg 1 ei, de gember, sjalot, vissaus, cayennepeper en citroengras toe en mix fijn. Schep in een kom en voeg het maïszetmeel toe. Kruid met peper en zout en meng goed onder elkaar. Vorm met vochtige handen balletjes van het mengsel.

Doe de crackers in een blender en mix fijn. Doe ze samen met de sesamzaadjes in een bord. Kluts de 2 resterende eieren los in een ander bord en schep de bloem in een derde bord.. Haal de visballetjes eerst door de bloem, daarna door de eieren en tot slot door het cracker-sesammengsel. Bak ze goudbruin en krokant in een bodempje zonnebloemolie.

Pers de look in een kommetje. Voeg de suiker, limoensap en -rasp, verse kruiden, chilipeper, currypoeder en een scheut zonnebloemolie toe en kruid met peper en zout. Meng goed onder elkaar.

Meng de erwtjes, boontjes en de grof gehakte pecannoten onder de gekookte krieltjes. Giet er de dressing bij en meng alles goed onder elkaar. Schep de sla op de borden en verdeel er de visballetjes over. Werk af met extra koriander.

Keukenbenodigdheden

Blender

