



Voorgerechten

Viskoekjes met remouladesaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de viskoekjes

200 gram aardappelen (bloemige)
1 eetlepel peterselie (gehakte)
1 eetlepel bloem
50 gram panko
250 gram kabeljauw
500 milliliters visbouillon
1/2 ui (gesnipperd)
nootmuskaat (naar smaak)
arachideolie
peper
zout

Voor de remouladesaus

1 augurkje (in kleine blokjes)
2 eetlepels mayonaise
1 theelepel bieslook (gehakte)
1 theelepel peterselie
1 theelepel dragon
1/4 theelepel mosterd
1 theelepel kappertjes

Bereidingswijze

Kook de aardappelen in licht gezouten water gaar en stamp ze fijn. Pocheer de vis gaar in de visbouillon. Haal de vis uit het vocht en prak fijn. Meng de puree met de vis, ui, peterselie en bloem. Kruid met nootmuskaat, peper en zout. Zet minstens een half uur in de koelkast.

Vorm met je handen koekjes van de puree. Haal de koekjes door een bordje panko. Bak de koekjes in wat arachideolie goudbruin.

Meng voor de saus alle ingrediënten onder elkaar en kruid met peper en zout.

