



Hoofdgerechten

Viskoekjes met puree en erwttjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram witte vissen (koolvis, wijting,...)
200 gram gerookte forel
100 gram paneermeel
120 milliliters melk
150 gram bloem
2 eieren
300 gram groene aspergepunten
800 gram aardappelen (puree)
400 gram erwttjes (diepvries)
1 bussel bieslook
boter
arachideolie
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de aardappelen, halveer ze en kook ze gaar in licht gezouten water.

Doe de witte vis, gerookte forel, 2/3de van de bieslook, 1 ei en 2 el van de bloem in een blender. Kruid met peper en zout en mix fijn. Verdeel het mengsel in 4 porties en vorm van elke portie een visje.

Klop het resterende ei los. Doe de resterende bloem en het paneermeel in 2 andere kommen. Haal de viskoekjes eerst door de bloem, vervolgens door de eieren en tot slot door het paneermeel. Zet koel.

Blancheer de aspergepunten 5 minuten in licht gezouten water. Doe hetzelfde met de erwttjes. Giet de aardappelen af. Pureer ze samen met de melk en een klont boter. Kruid met peper en zout. Bak de viskoekjes goudbruin en gaar in hete arachideolie.

Schep wat van de puree op de onderkant van elk bord. Dat is het zand op de bodem van de zee. Verdeel er wat erwttjes, aspergepunten en bieslookstengels tussen. Dit zijn de zeeplanten. Leg er telkens 1 visje boven. Vorm met de rest van de erwttjes luchtbelletjes van de vissen. Serveer meteen.

Hoeven het geen visjes te zijn? [De volwassen versie vind je hier.](#)

Keukenbenodigdheden

Blender

