



Hapjes

Vietnamese viskoekjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram kabeljauw (gebakken)
1 eetlepel rode currypasta
1 theelepel kristalsuiker
1 ei
1 theelepel vissaus
1 chilipeper (fijngehakt)
4 eetlepels bloem
3 lente-uitjes (gesnipperd)
2 eetlepels koriander (fijngehakt)
arachideolie
zoetzure dipsaus (kant-en-klare)

Bereidingswijze

Mix de vis, currypasta, suiker, ei, vissaus, chilipeper en bloem tot een homogene massa. Schep er de lente-ui en de koriander onder.

Maak kleine bolletjes van het mengsel en druk ze wat plat zodat ze de vorm van een koekje krijgen.

Verwarm een flinke scheut olie in een diepe pan en bak de koekjes goudbruin. Serveer met de dipsaus.

Tip: Krijg je gasten op bezoek, serveer deze koekjes dan als hapje bij het aperitief, of als voorgerecht met een fris slaatje erbij.

Keukenbenodigdheden

Mixer

