



VISkoekjes

met
Spicy korianderdip

10 personen

Fissler

Ingrediënten 2

Viskoekjes

600 gram	filet van witte vis (in stukken)
1 teen	knoflook
1	ei
1 el	nam pla (Thaise vissaus)
1	groene peper
2	bosuitjes
1	limoenrasp
	Rijstolie

Voorbereiding

1. Snij de vis in stukken en maal fijn in een keukenmachine samen met de geperste knoflook en ei.
2. Breng op smaak met nam pla en groene peper.
3. Snijd de bosui in ringetjes en meng met het limoenrasp met de hand door de vis puree.
4. Vorm met natte handen* balletjes van de vis puree ter grootte van een pingpongbal, die je vervolgens plat maakt als een klein hamburgertje.

Presentatie

5. Bak de viskoekjes in een beetje olie, 2 à 3 minuten aan iedere kant, en laat ze op keukenpapier uitlekken. Serveer met de korianderdip.

**Dit is wel vrij belangrijk, als je tenminste niet tot je ellebogen in de vis puree wilt zitten. Zet dus een bakje water op je werkbank en maak na ieder koekje je handen weer nat.*



VIS koekjes met Spicy korianderdip

10 personen



Ingredienten 1

Spicy korianderdip

- | | |
|-----------|--|
| 1 | groene Spaanse peper
(ontzaad en
fijngesneden) |
| 1 | groene paprika
(ontzaad en gesneden) |
| 1 teen | knoflook (geraspt) |
| 2 cm | verse gember (geraspt) |
| 1 | limoen (geperst) |
| 20 ml | sushi azijn |
| 40 ml | zonnebloemolie |
| 10 takjes | koriander
(alleen de blaadjes) |
| | zout en peper |

Vorbereiding

1. Snijd Spaanse peper in de lengte doormidden, verwijder de zaden en snij in ragfijne ringetjes.
2. Schil de paprika, snij doormidden, verwijder de zaden, snij in blokjes en meng met Spaanse peper, geraspte knoflook, geraspte gember, limoensap, sushi azijn, zonnebloemolie en fijngehakte koriander.
3. Maal fijn in de keukenmachine.