

### Ingrediënten

1 1/2 eetlepel pijnboompitten 3  
tongschar-filets zout 3 eieren  
bloem 4-5 eetlepels soja-olie 1/2  
fijngesneden groene peper 1/2  
fijngesneden rode peper 4 1/2  
eetlepel sojasaus (Kikkoman) 3  
theelepels rijstazijn In plaats van  
tongschar kunt u ook een andere  
stevige witte vis gebruiken,  
bijvoorbeeld kabeljauw.

**Tijd:** 0-10 min.

**Keuken:** Koreaans

**Soort\_gerecht:** Lunch/Brunch

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Ga Ja Mi Chun (Knisperende vishapjes)

### Bereidingswijze

Rooster de pijnboompitten in een droge Koekenpan lichtbruin en hak ze daarna grof. Bestrooi de vis met zout. Klop de eieren los. Wentel de vis eerst door bloem en haal hem daarna door het losgeklopt ei. Bak de vis in de olie in ? 5 minuten aan beide kanten mooi lichtbruin. Strooi er halverwege de baktijd beide pepers over en bak ze even mee. Vermeng de sojasaus, rijstazijn en pijnboompitten en serveer dit als saus bij de vis.