

## Ingrediënten

400 gr. diepvries kabeljauw1 ltr.  
visbouillon1 sjalot2 gekookte  
aardappelen50 gr. zachte boter2  
eieren3 eetl. bloem1 bosje  
peterseliepeper, zout,  
nootmuskaat

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Hartig  
**Soort\_gerecht:** Tussendoortje  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Viskoekje

Net weer even anders

## Hulpmiddelen

Koekenpan

## Vorbereiding

Kabeljauw ontdooiensjalot zeer fijn snipperen

## Bereidingswijze

Kabeljauw 8 min. koken in visbouillon dan uit de pan nemenkabeljauw,  
aardappelen, sjalot en boter tot smeuge massa prakkenop smaak  
brengen met zout, peper en nootmuskaatpeterselie mengen door vis  
eieren loskloppen en vis ermee bestrijkenviskoekjes door de bloem  
wentelenin koekenpan goudbruin bakken

## Serveertips

Warm serveren