

Ingrediënten

1/2 kg gezouten en gedroogde kabeljauw
1 kg kruimige aardappels
1 bos ui
1 tenen knoflook
2 stengels prei
2 stengels bosui
milde olijfolie
3 eieren, losgeklopt

Tijd: > 1 uur
Keuken: Afrikaans
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Viskroketjes

Hulpmiddelen

Wol of een diepe koekenpan

Bereidingswijze

Week de gedroogde kabeljauw een halfuur in water. Kook hem dan 30 min in vers water. Wrijf hem daarna fijn tussen de vingers. Kook de aardappels in de schil, verwijder de schil en stamp ze fijn. Hak de peterselie, ui, knoflook, prei en bosui zeer fijn. Fruit ui, knoflook, prei en bosui in wat olijfolie. Haal van het vuur en voeg peterselie, losgeklopte eieren, fijngevreven wis en gestampte aardappel toe. Verhit in wok of diepe Koekenpan een laag olie. Verhit je handen in met olijfolie en vorm kroketjes. Laat de kroketjes direct in de olie glijden en bak een aantal op matig vuur mooi bruin. Haal ze uit de olie en laat uitlekken.

Serveertips

De kroketjes kunnen warm of op kamertemperatuur gegeten worden, als snack of als voorgerecht.