

Ingrediënten voor 4 personen

750 gram vis naar keuze (ik gebruikte zalm en kabeljauw) 3 eetlepels rode currypasta 3 eieren handjevol paneermeel 1 citroen 2 lenteuitjes of 1 grote handjevol koriander bloem 1 zakje Japans broodkruim (150 gram) zout olie

Tijd: > 1 uur
Keuken: Thais
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Thaise viskoekjes

Lees mijn blog bij dit recept voor een leuk verhaal erbij via: <https://chivanne.nl/thaise-viskoekjes/>

Hulpmiddelen

Keukenmachine en fijne rasp

Bereidingswijze

Dep de vis droog en snijd in grove stukken. Was de lenteui en snijd in grove stukken. Doe de vis samen met 1 ei, 3 eetlepels rode currypasta, de lenteui, koriander en zout in de keukenmachine. Mix totdat het mooi vermengd is met elkaar tot een gehakt. Voeg een handjevol paneermeel (niet Japanse broodkruim!) toe. Was de citroen, rasp de zest er vanaf en meng samen met het paneermeel door het gehakt. Maak er 14-16 burgertjes ervan. Het plakt enorm dus het is even een karweitje. Plaats de burgers op een bord en laat een half uur opstijven in de koelkast of een kwartiertje in de vriezer. Vul een kom of diep bord met bloem. Klop 2 eieren los in een andere kom en doe het Japanse broodkruim in een derde kom. Haal nu met 1 hand een burger door de bloem, vervolgens het ei (laat uitlekken) en dan goed door het broodkruim. Plaats op een ander bord. Verhit olie in (als het kan) 2 koekenpannen en bak de burgers op laag tot medium vuur goudbruin in ongeveer 10 minuten.

Serveertips

Lekker met Thaise jasmijnrijst met een schijfje citroen die je laat meekoken en sweet chilimayonaisesaus. Deze maak je door sweet chilisaus te mengen met mayonaise en een eetlepel citroensap.

