

Ingrediënten voor 4 personen

750 gr. schone visfilet
(kabbeljauw, schelvis of wijting),
250 gr. aardappels, 2 eidooiers,
paneermeel, 1 eetl. gehakte
peterselie, 1 eetl. fijn gesneden
bieslook, 1 eetl. bloem, 1 theel.
mosterd, Worchestersaus, witte
wijn, zout en peper

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Nederlands
Soort_gerecht: Tussendoortje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Viskoekjes

Vorbereiding

Vermeng de met een vork geprakte aardappels met de vis, eidooiers, peterselie, bieslook, bloem, mosterd, Worchestersaus, zout en peper. Laat dit een uur in de koelkast opstijven.

Bereidingswijze

Haal de vis/aardappel massa uit de koelkast en maak er platte koekjes van en haal ze door de paneermeel. Klop 2 eidooiers los met een scheutje witte wijn en doe nu een voor een de koekjes hier doorheen en haal ze dan weer door de paneermeel, zodat er geen plekje onbedekt blijft. Bak de koekjes in de boter goudbruin.

Serveertips

Warm serveren. Eet smakelijk. Lekker met een sausje.