

Ingrediënten

3 middelgrote aardappelen
samen 250 g 1 eetlepel boter 200
g kabeljauwfilet 1 dl witte wijn
enkele blaadjes verse of 1
theelepel gedroogde basilicum 1
ei zout peper worcesterhiresaus
50 g boter

Tijd: 20-30 min.

Smaak: Hartig

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Viskoekje Van Kabeljauw

Bereidingswijze

De aardappelen koken, afgieten en fijnstampen. De boter erdoor roeren en af laten koelen. De kabeljauwfilet in de wijn pocheren, uitlekken en fijnsnijden. De basilicumblaadjes fijnhakken en met het ei door de aardappelpuree mengen. Op smaak maken met peper, zout en worcestershiresaus. Van de vispuree 4 gelijke balletjes vormen en deze platdrukken. De koekjes in de boter in ? 5 minuten rondom bruin bakken. Serveren met pittige tomatensaus.