

Ingrediënten voor 4 personen

10 eetl. aardappelpureepoeder, 1 dl. melk, 400 g kabeljauwfilet, zout, peper, 1 eetl. citroensap, 1 kleine ui, 3 eetl. paneermeel, 1 theel. kerriepoeder, 50 g boter of margarine.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Viskoekje.

Vorbereiding

In een pan aardappelpuree maken met 1 1/2 dl. water en melk volgens de gebruiksaanwijzing op het pakje. De puree van het vuur nemen. De vis inwrijven met zout, peper en citroensap. In een pan, bodem water met zout aan de kook brengen. De vis in ca. 10 min. zachtjes gaarkoken. De ui pellen en fijnsnipperen. Het paneermeel in een diep bord strooien. De vis uit de pan scheppen en in een kom doen. De vis fijnprakken. Aardappelpuree, ui en kerriepoeder door de vis mengen. Breng het op smaak met zout en peper. Vorm van dit mengsel 4 koekjes. Wentel deze door het paneermeel. Het paneermeel even aandrukken.

Bereidingswijze

In een koekenpan de boter verhitten en hierin de viskoekjes aan beide zijden in ca. 5 min. goudbruin bakken.

Serveertips

Leg de viskoekjes op een schaal en serveer er sperziebonen en worteltjes bij.