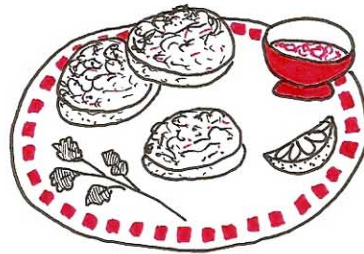


Thaise viskoekjes (4 personen)

↳ ± 20 kleintjes

Nodig:

- 400 g witvisfilet (kodvis, tilapia etc)
- 100 g haricots verts of kouseband
- 4 bosuitjes
- 1 bosje verse koriander
- evt 1 grote knoflookteen
- 1 flinke tl Thaise vissaus (nam pla)
- 1-2 el Thaise rode currypasta
- 1 ei
- ± 1 el maïzena
- plantaardige olie



Doen:

Maal de vis snel fijn in de keukenmachine of hak heel fijn met de hand. Snij de boontjes en een bosui in zo flinterdun mogelijke ringetjes. Hak de koriander fijn. Doe alles in een grote kom. Evt. een uitgeperste knoflookteen erbij. Voeg (niet te zuinig) Currypasta toe, plus een geklutst eitje, de vissaus en een lepel maïzena.

keukenmachine alleen voor de vis. Groente met de hand anders krijg je een groene smurrie



Tip!



De pit kun je zelf doseren. Currypasta uit de toko is vaak scherper dan die uit de Supermarkt

Meng alles goed door elkaar. Voeg evt. wat extra maïzena toe als het mengsel te nat is en er poeltjes ontstaan in de kom.

Maak er met natte handen (dan plakt het minder) koekjes van. Hoe kleiner & platter, hoe sneller gaar. Bewaar ze op een platte schaal.

Vershit een flinke laag olie in een wok of koekenpan met hoge rand - de koekjes moeten onderstaan. Bak er steeds een paar tegelijk, keer na een paar minuten om met 2 lepels. Laat goed uitlekken op keukenpapier. (Test of ze gaar zijn door er eentje doormidden te snijden)



± formaat platgeslagen bitterbal

Serveren:

met chilisaus