Pittige Thaise Viskoekjes

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Thailand

Gang: Fingerfood / Voorgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 30 minuten + minimaal 2 uur opstijven

Ingrediënten:

- **10 gram verse dille**
- **10 gram Thaise basilicum**
- **10 gram verse koriander**
- **200 gram kabeljauw, in grove stukken**
- **150 gram gepelde verse gamba's, darmkanaal verwijderd**
- **15 gram gele currypasta**
- **2 eetlepels sojasaus**
- **2 eetlepels vissaus**
- **1 eetlepel sriracha**
- **1 ei**
- **1 limoen**
- **1 bananenblad**
- **zout, naar smaak**
- **1 liter zonnebloemolie, om te frituren**

Bereiding:

Maak het vismengsel

- Rol de dille, Thaise basilicum en koriander samen op tot een compact boeketje en snijd de kruiden fijn. Snijd de kabeljauw en gamba's in grove stukken.
- Doe de vis, gamba's en verse kruiden in een keukenmachine of blender. Voeg de gele currypasta, sojasaus, vissaus en sriracha toe. Breek als laatste het ei erbij.
- Maal alles kort tot een grof, samenhangend mengsel. Maal het niet volledig glad; juist een beetje structuur zorgt straks voor lekkere viskoekjes.
- Schep het mengsel in een glazen kom en rasp de schil van de limoen erboven. Meng kort door.

Laat de smaken ontwikkelen

- Dek de kom af en zet het vismengsel minimaal 2 uur in de koelkast om op te stijven. Nog beter is om het mengsel een hele nacht te laten rusten. Hierdoor kunnen de smaken zich mooi ontwikkelen en wordt het mengsel steviger, waardoor de viskoekjes gemakkelijker te vormen zijn.

Frituur de viskoekjes

- Verhit de zonnebloemolie in een ruime pan tot ongeveer 180 °C.
- Gebruik twee eetlepels om kleine bolletjes van het vismengsel te vormen, ongeveer ter grootte van een kleine oliebol. Laat ze voorzichtig in de hete olie glijden en frituur niet meer dan ongeveer zes viskoekjes tegelijk.
- Frituur de koekjes in ongeveer 3 tot 5 minuten goudbruin en gaar. De exacte tijd is afhankelijk van de grootte van de koekjes.
- Haal voor de zekerheid het eerste viskoekje uit de olie, laat het kort uitlekken en snijd of breek het open om te controleren of de binnenkant gaar is. Het vismengsel moet stevig en sappig zijn, maar niet glazig of lopend.
- Laat de viskoekjes uitlekken op keukenpapier en breng ze direct op smaak met een klein snufje zout.

Serveren

- Leg eventueel een stukje bananenblad op een mooi langwerpig bord en schik de warme viskoekjes erop.
- Garneer naar smaak met een beetje extra sriracha, fijngesneden dille en koriander en wat versgeraspte limoenschil. Een klein drupje goede olijfolie geeft het geheel tot slot een verrassend zacht accent.
- Serveer de viskoekjes direct, eventueel met partjes limoen erbij.

ทานให้อร่อยนะครับ!

Taan hai aroi na khráp!