



THAISE VISKOEKJES

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Thailand

Gang: Fingerfood

Hoeveelheid: 12 stuks

Tijd: 10 minuten voorbereiden + 1 uur koelen + 8 minuten bakken

Ingrediënten viskoekjes:

- **500 gram witvis**
- **300 gram garnalen rauw en gepeld**
- **2 eetlepels rode currypasta**
- **1 teentje knoflook**
- **1 eetlepel vissaus (Go-Tan)**
- **eventueel 1 eetlepel bloem**
- **2 lente-uitjes, in dunne ringetjes gesneden**
- **versgemalen witte peper**
- **1 dl gemalen zeezout**
- **arachideolie**
- **chilisaus**
- **koriander, ter garnering**

Bereiding:

- Doe de vis, garnalen, currypasta, knoflook en vissaus in een blender of keukenmachine.
- Maal het geheel tot een mooie gladde pasta.
- Hij mag vochtig zijn, maar niet druipen. Mocht dat wel het geval zijn voeg eventueel wat bloem toe.
- Breng het geheel op smaak met wat peper en zout. Pas op, want de vissaus is ook zout.
- Meng de lente-uitjes door de vismix.
- Maak met natte handen 12 burgertjes van de vismix.
- Plaats de burgertjes op een ruim bord en zet deze minimaal 1 uur in de koelkast om op te stijven.
- Verwarm in een koekenpan op middelhoog vuur 1 dl arachideolie.
- Bak de viskoekjes in ongeveer 4 minuten. Verplaats ze ondertussen niet, want ze breken snel als ze nog niet gaar zijn.
- Draai de viskoekjes na 4 minuten voorzichtig op met een spatel en bak de andere zijde ook 4 minuten.
- Serveer de viskoekjes met wat chilisaus en een steeltje koriander.

ผลิตเพลินกับมืออาหารของคุณ!

Phelidphelin kạb mự[^] x xāhār khxng khun!

20-07-2025