



Viskoekjes met bloemkool-dillepuree

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Nederland

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 30 minuten + 30 opstijven

Ingrediënten viskoekjes:

- **500 gram kabeljauwfilet**
- **2 tl kerriepoeder**
- **20 gram bieslook**
- **10 gram platte peterselie**
- **2 eieren**
- **5 el olijfolie**
- **fijn zeezout, naar smaak**
- **versgemalen witte peper, naar smaak**
- **1 citroen, in partjes**

Ingrediënten bloemkool-dillepuree:

- **1½ liter groentenbouillon**
- **1 bloemkool, in roosjes**
- **2 el crème fraîche**
- **1 el verse dille, fijngehakt**
- **fijn zeezout, naar smaak**
- **versgemalen witte peper, naar smaak**

Bereiding:

- Doe de kabeljauw samen met het kerriepoeder, de bieslook, peterselie, eieren en een royale snuf peper en zout in de keukenmachine. Maal alles tot een fijne, gladde vismassa waarin de kruiden mooi zijn verdeeld. Leg een vel bakpapier op een ruime schaal en vorm met licht vochtige handen twaalf gelijkmatige viskoekjes. Leg ze naast elkaar op de schaal en laat ze minimaal een half uur in de koelkast opstijven, zodat ze straks stevig blijven tijdens het bakken.
- Breng ondertussen de bouillon aan de kook en voeg de bloemkoolroosjes toe. Laat de bloemkool in tien tot vijftien minuten zachtjes gaar koken, tot de roosjes volledig mals zijn. Giet ze af en doe ze samen met de crème fraîche, de verse dille en peper en zout in de keukenmachine. Maal alles tot een romige, zachte puree met een frisse, kruidige toets.
- Verhit intussen de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de opgesteven viskoekjes in vier tot vijf minuten rondom goudbruin, zodat ze aan de buitenkant een knapperig korstje krijgen en vanbinnen sappig blijven.
- Serveer de warme viskoekjes op voorverwarmde borden, met ernaast een royale lepel bloemkool-dillepuree. Garneer met partjes citroen. Een licht, geurend gerecht waarin zachte vis en frisse kruiden elkaar prachtig aanvullen.

Eetsmakelijk!