

OOSTERSE VISKOEKJES



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 10 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 personen

- 450 g Kabeljauw - 1 Verse groene pepers - 2 Citroengrassstengels - 2 el Vissaus - 1 tl Kurkuma - 1 tl Komijn - 1 tl Gemberpoeder - 1 Eieren - 1 tl Suiker - Zout en peper

1. Verwijder het buitenste blad van de stengel citroengras. Alleen het zachte gedeelte dat zich, ongeveer 6 cm vanaf de onderkant bevindt, wordt gebruikt. Snijd dit zachte gedeelte in plakjes.

2. Verwijder de pitjes uit de groene peper.

3. Mix het citroengras gedurende 40 seconden in de mini-kom. Voeg de groene peper toe en mix nogmaals 5 à 10 seconden.

4. Doe de vis, het citroengras mengsel, de groene peper en de andere ingrediënten, in de grote kom met het metalen mes en breng het mengsel op smaak met zout en peper. Druk 7 à 10 keer op PULSE zodat een homogeen mengsel ontstaat.

5. Vorm balletjes met een doorsnede van 3 cm . Druk de bovenkant plat.

6. Verhit de olie in een koekenpan en bak de koekjes ca. 2 minuten per kant.

Tip van de chef :

Heerlijk met een zoetzure oosterse salade. Voeg haricots verts toe voor een krokante bite.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■