

OOSTERSE VISKOEKJES



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

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- 2 stengels citroengras - 1 rode peper - ½ groene paprika (75 gram) - 1 lente-ui - 500 gram kabeljauwfilet - 1 theelepel kurkuma - 1 theelepel gemalen komijn - 1 theelepel gemberpoeder - 1 ei - 1 ½ eetlepel vissaus - 1 ½ eetlepel olijfolie - zout en versgemalen peper

1. Pel de buitenkant van de stengel citroengras en snijd de steel in dunne plakjes. Ontdoe de paprika en de peper van zaden en zaadlijsten en snijd ze in stukken.
2. Meng in de grote transparante kom met het metalen mes het citroengras, de peper, de paprika en de lente-ui circa 30 seconden met het FOODPROCESSOR-programma. Voeg de in grove stukken gesneden vis, de kruiden, het ei, de vissaus, het zout en de peper toe. Meng 1 minuut met het FOODPROCESSOR-programma.
3. Doe het mengsel over in een grote schaal en draai het tot balletjes. Druk de balletjes daarna iets platter om koeken te vormen van 3 tot 4 cm doorsnede.
4. Verhit de olie in een grote koekenpan en bak de koeken 3 minuten aan beide zijden goudbruin.

Tip van de chef :

Als u geen citroengras kunt krijgen, kunt u dit vervangen door schilletjes biologische citroen.

© foto's Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016