



## Thaise viskoekjes met zoetzure dip

*Knapperige viskoekjes op smaak gebracht met rode currypasta en fijne prinsessenboontjes. Heerlijk als hapje of voorgerecht met een frisse zoetzure dipsaus.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Aperitief &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

500 gr witte visfilet (kabeljauw of koolvis)  
2 el rode currypasta  
1 ei  
1 el vissaus  
100 gr fijne prinsessenboontjes, in dunne ringetjes gesneden  
2 lente-uitjes, fijngesneden  
1 handvol verse koriander, grof gehakt  
arachideolie om in te bakken

Voor de dipsaus:

4 el zoete chilisaus

1 el limoensap

1 kl fijngesneden komkommer

## Bereidingswijze

1. Snijd de visfilet in grove stukken en doe ze in een keukenmachine. Voeg de rode currypasta, het ei en de vissaus toe en mix alles tot een gladde, plakkerige massa.
2. Schep de vismassa in een kom. Meng er met de hand de boontjesringetjes, de lente-uitjes en de gehakte koriander onder tot alles gelijkmatig verdeeld is.
3. Bevochtig je handen lichtjes met water en vorm van de massa 12 kleine, platte koekjes van gelijke grootte.
4. Verhit een laagje arachideolie in een brede koekenpan op middelhoog vuur. De olie is heet genoeg wanneer een klein beetje vismassa meteen begint te sissen.
5. Bak de viskoekjes in porties, zonder de pan te overladen, gedurende 3 tot 4 minuten per kant tot ze goudbruin en volledig gaar zijn.
6. Laat de gebakken koekjes kort uitlekken op keukenpapier.
7. Roer ondertussen de zoete chilisaus, het limoensap en de fijngesneden komkommer door elkaar tot een gladde dipsaus.
8. Serveer de viskoekjes warm met de dipsaus ernaast.

### Tip

Zorg dat de vismassa goed koud blijft voor het vormen van de koekjes. Zet ze eventueel 15 minuten in de koelkast voordat je ze bakt, zo houden ze hun vorm beter in de pan.

### Lekker met

Gekookte jasmijnrijst of een frisse komkommersalade

### Dranktip

Een ijskoude Thaise Singha of een droge Riesling gaat uitstekend samen met de pittige smaken van de currypasta.