



Donderdag 10 april 2014

Viskoekjes met purée de pomme en wortelsalade

Ingrediënten 4 personen

Viskoekjes

400 gram witvis (kabeljauw, pangasius, zeewolf, whatever)

8 gamba's voor de smaak

1 ei

5 el tarwebloem

1 el vissaus (nam pla)

Handje bieslook (vers of gevriesdroogd)

P&Z (pas op met zout: vissaus is zout)

Arachideolie

Frituurpan of diepe wok/wadjan

Purée de pomme

1 kg kruimige aardappelen, 50 tot 100 gram goede boter, 100 ml melk of room

P&Z

Wortelsalade

2 winterpenen, 3 el witte wijnazijn, 5 el zonnebloemolie, 1 tl Dijon mosterd, 1 el mayonaisse, handje rozijnen en/of walnoten, P&Z

Bereiding

Viskoekjes

Doe alle ingrediënten voor de viskoekjes in een keukenmachine en vermeng tot een homogene massa (niet te lang laten draaien). Geen keukenmachine? Pak dan een mengkom en een staafmixer. Zet even koel.

Vorm met behulp van twee eetlepels quenelles of balletjes van de vis en frituur ze in de arachideolie (170°C) gedurende 4 minuten. Niet allemaal tegelijk want dan koelt de olie teveel af. Gefrituurde viskoekjes uit laten druipen op keukenpapier en warm houden in de oven tot alles gefrituurd is. Serveer met parten citroen.

Aardappelpuree

Kook de aardappelen in de schil als je tijd en zin hebt: dat scheelt veel in smaak. Pureer de aardappelen in een pureeknijper of stamp ze zo fijn mogelijk als je geen knijper hebt. Vermeng de puree met goede hoeveboten en klop op het laatst de warme melk of room erdoorheen(misschien niet alles). Probeer er zoveel mogelijk lucht in te kloppen. Peper en zout uit de molen en klaar.

Wortelsalade

Rasp de wortel (niet te fijn) met de hand of keukenmachine. Maak de dressing als volgt: klop met de garde de azijn met p&Z en mosterd tot het zout is opgelost. Voeg olie in een straaltje en daarna de mayonaisse toe en klop tot een romige massa. Shift? Klein beetje lauw water en kloppen maar. Vermeng met de wortel en rozijnen en/of noten.

Buon appetito