



Thaise viskoekjes met zoetzure dip

Knapperige viskoekjes op smaak gebracht met rode currypasta en fijne boontjes. Heerlijk met een frisse zoetzure dipsaus.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

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

Voor de dip:

4 el zoete chilisaus

1 el limoensap

1 kl fijngesneden komkommer

Bereidingswijze

1. Mix de visfilet in een keukenmachine met de currypasta, het ei en de vissaus tot een plakkerige massa.
2. Meng er met de hand de boontjes, lente-ajuin en gehakte koriander onder.
3. Vorm met natte handen 12 kleine platte koekjes.
4. Verhit een laagje olie in een pan op middelhoog vuur.
5. Bak de koekjes 3 tot 4 minuten per kant tot ze goudbruin en gaar zijn.
6. Laat kort uitlekken op keukenpapier.
7. Meng de zoete chilisaus met het limoensap en de komkommer en serveer als dip.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)