

Viskoekjes



Voorgerecht of hapje

Vis

4 personen

Land: Thailand

Bereidingstijd: Voorbereiding: 30 min. Wachtijd: 60 min. Eindbereiding: 10 min.

Seizoen: Het hele jaar door



Ingrediënten

- 1 el rode curry pasta uit een potje
- 1 ei
- 300 gram koolvis, wijting of kabeljauwfilet
- 1 ijsblokje
- 1 tl zout
- 2 el vissaus (Nam Pla)
- 1 el suiker
- 2 el maïzena
- 3 citroenblaadjes (djerut perut) fijngesneden (verwijder eerst de nerf)
- 1 el verse koriander fijngesneden

- 10 dunne sperzieboontjes 2 minuten geblancheerd en in heel kleine stukjes gesneden
- eventueel bloem om de handen te bestuiven
- olie om te bakken (arachideolie)

Bereidingswijze

1. Doe de curry pasta, ijsblokjes, ei en koolvis in een keukenmachine en maal tot een puree.
2. Doe het mengsel in een kom en voeg de vis-saus, suiker, maïzena, citroen bladeren, koriander en groene bonen toe. Meng goed. Laat in de koelkast 1 uur opstijven.
3. Met bloem bestoven handen maak je 8 ietwat platte koekjes van ongeveer 7 cm in diameter of doe dat later in de pan, zoals bij 6.
4. Schep met een lepel een hoopje vismengsel in de pan en druk met de lepel plat. Bak de koekjes ongeveer 5-6 minuten in de olie (niet allemaal tegelijk!) mooi goudbruin.
5. Laat ze uitlekken op keukenpapier en houdt ze warm in een oven van 40 graden
6. Serveer met rode chilisaus (fles) en een komkommersalsa.

Tenslotte

Deze viskoekjes (Thod Mun Pla) zijn niet moeilijk om te maken, het is alleen even wat geklieder. Een keukenmachine is handig om de vis snel fijn te malen, maar de groente kun je beter met de hand snijden, anders wordt het één groene smurrie, en het is juist de bedoeling dat je de afzonderlijke ingrediënten nog kunt herkennen. De pittigheid kun je zelf doseren; currypasta uit de toko is vaak scherper dan die uit de supermarkt. De gebakken viskoekjes kunnen heel goed ingevroren worden. Laat ze eerst ontdooien en verhit ze dan 15 minuten in de oven. Wil je geen vieze handen leg dan een groot vel plasticfolie op de aanrecht en lepel daar hoopjes vismengsel op. Leg daar bovenop weer een stuk folie en dek de hoopjes af. Nu kun je met je handen op de hoopjes drukken zodat je platte koekjes krijgt. Leg alles in de koelkast en laat opstijven. Op de website goedkoken.nl staat een filmpje van een Thaise mevrouw genaamd Joy die dit gerecht klaarmaakt. Ik heb wel de ingrediënten iets veranderd en aangepast. Voor **Hollandse viskoekjes** kook je 1 pond aardappels gaar in goed gezouten water. Snijd intussen 1 pond visfilet in flinke stukken. Breng een pan water met zout en een scheutje azijn aan de kook: doe de vis erin, zet het vuur zacht en laat de vis tegen de kook aan gaar pocheren, krap een minuut of tien. Fruit de 1 kleine gesnipperde ui zachtjes in 30 gr boter in een minuut of tien gaar. Giet de gare aardappels af en pureer ze met een pureeknijper of stamper, niet met een mixer, dat wordt behangselplak. Giet de vis af, prak hem fijn en doe hem met het aardappelkruid, 30 gr boter, 1 klein bosje fijngesneden peterselie en gare ui in een kom, breng alles flink op smaak met mespunt foelie, mespunt nootmuskaat, zout en versgemalen peper. Maak van dit mengsel balletjes van ongeveer een ons per stuk. Plat ze een beetje af. Klop 2 eieren los met een scheut water, haal de viskoekjes erdoor, en vervolgens aan alle kanten dik door paneermeel. Laat de koekjes een uur in de ijskast opstijven, en bak ze vervolgens in porties met een flinke laag olie in de koekenpan bruin. Hou warm in de oven. Lekker met scherpe mosterd of mierikswortel en Hollandse groene kropsla.