

FISKE FRIKADELLER (DEENSE VISKOEKJES)

Land: Scandinavisch

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 25 minuten

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 250 gram kabeljauw
- 1 kleine ui
- 1 eidooier (gebruik voor grotere hoeveelheden 1 heel ei per 4 personen)
- 40 gram broodkruim (of panko)
- 1/2 tl bakpoeder
- 50 ml melk
- paar takjes verse peterselie
- 1 tl kappertjes
- 1/2 citroen (alleen de rasp)

voor de remouladesaus

- 40 ml mayonaise
- 40 ml yoghurt (neem een dikke yoghurt)
- 1 el verse peterselie (bieslook kan ook)
- 1 el fijngehakte rode ui
- 1 el fijngehakte augurk
- 1 el citroensap
- 1 tl kerriepoeder
- 1 tl kappertjes
- opt. mosterd naar smaak

extra nodig

- keukenmachine

WAT GA JE DOEN

We beginnen met het maken van de remouladesaus. Hak hiervoor de peterselie fijn. Meng alle ingrediënten voor de saus door elkaar en breng verder op smaak met een klein beetje zout en peper. Voeg evt. wat mosterd toe als je een pittigere/scherpere saus wilt. Zet in de koelkast tot je gaat eten.

Hak de peterselie en de ui fijn. Dep de vis droog. Doe alle ingrediënten voor de viskoekjes en wat (witte) peper en zout in de keukenmachine en mix tot alles goed gemengd is. Je wilt een plakkerig

mengsel, maar het moet niet te nat zijn. Is dat het geval, voeg dan nog wat broodkruim/panko toe.

Vorm met je handen viskoekjes van het mengsel.

Verhit een ruime scheut olie in een koekenpan. Bak hierin de viskoekjes op middelhoog vuur tot ze gaar zijn en aan beide kanten mooi goudbruin (houdt ongeveer 4 minuten per kant aan). De viskoekjes kunnen in het begin wat aan de pan plakken, dit wordt vanzelf beter als ze verder garen.

Serveer de fiske frikadeller met de remouladesaus. Lekker in combinatie met aardappels en een groente naar keuze.