

Thaise Viskoekjes

Voor 24 personen

- 750 g verse Witte visfilets
- 2 middel grootte eieren
- 4 el Koh Thai red curry paste
- 2 el Koh Thai fish sauce
- 1 el suiker
- 3 cm verse gember
- bosje verse koriander
- peper
- 8 diepvries kaffir limoenblaadjes
- 125 g sperziebonen
- 1 komkommer
- 2 sjalotje
- 2 el gezouten dry roasted pinda
- 250 ml zoete chilisaus
- Arachide olie

Bereiding:

Dep de vis goed droog en snijd zo fijn mogelijk.

Schep in een kom.

Klop het ei goed los en voeg samen met de rode currypasta, vissaus en suiker toe aan de vis.

Verwijder de nerven van de limoenblaadjes, rol de bladen op.

Snijd eerst in dunne repen en vervolgens zo fijn mogelijk.

Verwijder de puntjes van de sperziebonen en snijd in stukjes van 2-3 mm.

Schep met het limoenblad door het vismengsel.

Kneed met de hand 5 min.

goed door. Het mengsel wordt stevig en elastisch.

Is dat nog niet het geval, kneed dan nog even door.

Maak met natte handen van het mengsel platte koekjes van 1 cm dik en Ø 7 cm.

Verhit de arachideolie in een diepe koekenpan of wok zodat de koekjes straks tot de helft onderstaan.

Leg een deel van de koekjes voorzichtig in de pan en bak ze 8-10 min.

Keer halverwege.

Houd ze goed in de gaten.

Haal ze met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.

Herhaal met de rest van de koekjes.

Voeg voor de volgende batch (eventueel) extra olie toe.

Halveer ondertussen ¼ van de komkommer (per 16 viskoekjes) in de lengte, snijd de helften in de lengte door en snijd de 4 repen in zo dun mogelijke plakjes.

Snijd de sjalot in kwarten en snijd de kwarten in zo dun mogelijke plakjes.

Hak de pinda's fijn.

Doe in een kommetje, schenk de chilisaus erover en schep om.

Dip elk viskoekje in de chilisaus, leg met een lepeltje bij elke hap wat komkommer of sjalot erop voor extra crunch.

Bereidingstip:

Je kunt de ingrediënten ook fijnmalen in de keukenmachine.

Maar door alles fijn te snijden en vervolgens goed te kneden krijg je de structuur zoals je 'm ook in Thailand proeft!