

Thaise Fishcakes (Thaise viskoekjes)



Voor 4 personen

*300 g witvisfilet
2 eetlepels rode kerriepasta
1 ei
2 eetlepels vissaus
1 theelepel suiker
2 eetlepels maïzena
3 blaadjes munt
1 eetlepel gehakte koriander
50 g boontjes
peper en zout*

Snij de witvisfilet in kleine blokjes, mix deze samen met de kerriepasta en het ei in een keukenmachine of met een mixer tot een glad mengsel. Doe dit mengsel in een kom en vermeng het met de vissaus, maïzena, suiker, fijngesneden muntblaadjes, fijngesneden boontjes en de fijngesneden koriander. Breng op smaak met peper en zout. Vorm van het mengsel met natte handen koekjes van 5cm doorsnee en 5 millimeter dikte. Verhit olie in een pan en bak hierin de viskoekjes in ca. 5 minuten gaar en goudbruin. Laat de koekjes uitlekken op een keukenpapiertje en serveer ze met de onderstaande saus.

Chili-gembersaus

*200 g suiker
40 g fijngehakte of geraspte gember
2 dl kokend water
2 el sojasaus
6 el rode wijnazijn
1 tl zout
1 tl zwarte peper
1 tl sambal oelek
1 tl maïzena*

Laat de suiker in een karameliseren, van zodra de randen gaan smelten, het water voorzichtig toevoegen en goed roeren. Voeg gember, sojasaus, azijn, zout, peper en sambal toe. Roer goed en laat zonder deksel ca. 10 minuten zachtjes koken. Maak de maïzena aan met 2 el koud water en roer het papje door de saus. Mag koud geserveerd worden.