

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

30 minuten

Benodigdheden

Kookplaat

Ingrediënten viskoekjes

- 250 gr. kabeljauw filets
- ½ st. limoen, rasp & sap
- 1 tl. tamarinde pasta
- 1 tl. boemboe
- 1 tl. vissaus
- 1 tl. suiker
- 1 st. limoenblad
- 2 st. casino boterhammen, zonder korst
- 1 st. eiwit
- 1 cm. sereh
- Bloem
- Zout

Ingrediënten Salade

- ¼ st. Chinese kool
- 1 el. mayonaise
- ½ st. limoen, rasp & sap
- ¼ st. rode peper
- 50 gr. cashewnoten
- 1/8 bos verse koriander
- 1 tl. kerriepoeder
- 1 el. olijfolie
- Zout

Bereidingswijze

1. Doe alle ingrediënten voor de koekjes in een maalmolen en maal dit tot een volledig glad 'deeg'.
2. Rol handmatig pingpongbal formaat balletjes van het deeg en leg ze in een schaaltje met wat bloem. Rol de balletjes door de bloem en zet tot gebruik apart.
3. Snijd de Chinese kool ragfijn met een mes en schep dit in een ruime kom.
4. Maak een dressing door de mayonaise te mengen met de fijne limoenrasp, sap, fijngesneden rode peper, koriander, kerriepoeder, olijfolie, cashewnoten en de olijfolie.
5. Meng de Chinese kool met een opscheplepel, breng op smaak met zout en zet tot gebruik apart.
6. Zet een Teppanyaki plaat (of koekenpan) op de inductieplaat – op vermogensstand 6 – en laat de plaat ca. 8 minuten op temperatuur komen.
7. Doe een scheut zonnebloemolie in de Teppanyaki plaat en leg de visballetjes in de hete olie. Druk de ballen plat met een spatel en bak ze aan beide kanten bruin en krokant.
8. Laat de viskoekjes uitlekken op een stukje keukenpapier en eet ze (lauw)warm met de Chinese kool salade.

Serveren

Serveer de Chinese kool salade in een mooie schaal – of op een bord – met daar bovenop de viskoekjes en wellicht nog wat extra vers gesneden koriander.

TIP: gebruik de 'Perfect Fry' stand 5 om de inductieplaat – en Teppanyaki plaat – goed op temperatuur te brengen en te houden. Deze stand zorgt voor een perfect bakproces.