

Viskoekjes

Wat heb je nodig

200 gram diepvries kabeljauwfilet (ontdooid)
120 gram aardappelen
10 gram boter
500 ml water
100 ml water
½ theelepel zout
1 snufje peper
2 eetlepels olie



Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in vieren.
Doe ze in een pan met 100 ml water.
Breng ze aan de kook en kook ze 15 minuten.



Doe 500 ml water met het zout in een pan.
Zet de pan op de kookplaat en breng het water aan de kook.
Doe de vis in de pan en laat het in 8 minuten gaar worden.



Schep de vis in een zeef en laat ze uitlekken.
Giet de aardappelen af in een vergiet.
Doe ze terug in de pan en laat ze even uitdampen.



Doe de aardappelen, de vis en de boter in een schaal.
Strooi er een snufje peper over.
Stamp met de aardappelstamper alles goed door elkaar.
Prak het met een vork nog wat fijn.



Maak 4 even grote balletjes van het vismengsel.
Leg ze op een bord.
Druk de balletjes plat, tot ze ongeveer 1 cm dik zijn.



Doe de olie in een koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Doe de viskoekjes in de pan en bak ze 5 minuten.
Draai ze om en bak deze kant ook 5 minuten.
Lekker met een kleurige salade of een groene salade.