

# Visballetjes

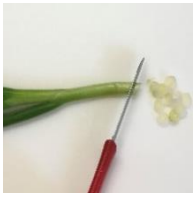
## Wat heb je nodig

200 gram kabeljauw filet  
2 lente-uitjes  
1 teentje knoflook  
½ rode peper

1 eetlepel sojasaus  
½ theelepel sereh poeder  
½ theelepel gemberpoeder  
olie om stoommandje in te smeren



## Stoommandje of vergiet



Was de lente-uitjes en dep ze droog met keukenpapier.  
Snijd de uiteinden eraf.  
Snijd de lente-uitjes in dunne ringetjes.  
Pel het teentje knoflook.



Snijd de rode peper in de lengte doormidden.  
Snijd de uiteinden eraf, haal de zaden eruit en was hem.  
Verpak 1 helft in folie en leg hem in de koelkast.  
Snijd de andere helft in hele kleine stukjes.



Snijd de vis in blokjes van 2 cm groot.  
Doe de blokjes vis in de blender.  
Pers het knoflook teentje erboven uit.  
Doe de gemberpoeder en de serehpoeder erbij.



Doe de lente-uitjes en de rode peper er ook bij.  
Doe de sojasaus ook in de blender.  
Doe het deksel op de blender en klik het vast.  
Maal het tot een fijn visgehakt.



Draai kleine balletjes van het visgehakt.  
Laat de balletjes 30 minuten opstijven in de koelkast.  
Zet een pan met een laagje water op de kookplaat, middelste stand.  
Hang er een vergiet (of stoommandje) in en vet het in met olie



Leg de visballetjes in het vergiet, als het water kookt.  
Doe het deksel op de pan en zet de kookplaat op een lage stand.  
Stoom de balletjes in ongeveer 5 minuten gaar.  
Laat de balletje afkoelen tot lauw warm voor de salade.