

TILAPIA ZALM KOEKJES

ongeveer 20 stuks

350 g tilapiafilet (graatloos), grof gesneden

150 g zalmfilet, kleine blokjes gesneden

1 sjalot, fijn gesneden

1 teentje knoflook, uitgeperst

1 el bieslook, fijn gesneden

1 el dille, fijn gesneden

1 ei

peper en zout naar smaak

2 blaadjes djeroek poeroet (kaffir limoenblaadjes), steeltjes verwijderd, fijn gesneden

zonnebloemolie

1. Doe de tilapiafilet met gesneden sjalot, het ei en de knoflook in de kom van een food processor. Maal het mengsel fijn.
2. Zet het mengsel over in een andere kom en voeg hier aan toe de zalmblokjes, bieslook, dille, peper, zout en evt. de fijn gesneden limoenblaadjes. Meng dit goed door elkaar.
3. Maak een tester om de smaak te controleren;
Giet een laagje zonnebloem olie in een wok, maak een klein viskoekje en bak deze rondom goudbruin in ongeveer 1,5 minuut. Controleer de smaak en zo nodig pas het smaak van de mengsel nog aan.
4. Maak van de mengsel platte koekjes van ongeveer 5 cm rond en 1,5 cm dik.
5. Bak de koekjes goudbruin en laat ze uitlekken op vellen keukenpapier.

De koekjes kunnen zowel warm als koud geserveerd worden, met of zonder een sausje.