

*Wijn*WERELD.ONLINE
voor 's werelds mooiste wijnen

RECEPTEN, GERECHTEN

IN COMBINATIE MET ONZE WIJNEN

love and enjoy!

THAISE VISKOEKJES

TORRE DEI VESCOVI SAUVIGNON BLANC

BEREIDINGSTIJD; 35 MINUTEN
AANTAL PERSONEN; 2 PERSONEN



BENO DIGD HEDEN

500 GRAM VERSE
KABELJAUWFILET
1 MIDDELGROOT EI
2 EL KOH THAI RED CURRY
PASTE
1 EL KOH THAI FISH SAUCE
1/2 EL SUIKER
5 DIEPVRIES KAFFIR
LIMOENBLAADJES
75 GRAM SPERZIEBONEN 200
ML ARACHIDEOLIE
1/4 KOMKOMMER
1 SJALOTJE
1 EL GEZOUTEN DRY ROASTED
PINDA'S
150 ML ZOETE CHILISAUS

1

DEP DE KABELJAUW GOED DROOG EN SNIJD
ZO FIJN MOGELIJK.
SCHEP IN EEN KOM.

KLOP HET EI GOED LOS EN VOEG SAMEN MET DE RODECURRYPASTA,
VISSAUS EN SUIKER TOE AAN DE VIS.

VERWIJDER DE NERVEN VAN DE LIMOENBLAADJES,
ROL DE BLADEN OP. SNIJD EERST IN DUNNE REPEN EN
VERVOLGENS ZO FIJN MOGELIJK.

VERWIJDER DE PUNTJES VAN DE SPERZIEBONEN EN SNIJD IN STUKJES VAN 2-3 MM.
SCHEP MET HET LIMOENBLAD DOOR HET VISMENGSEL. KNEED MET DE HAND 5 MIN. GOED DOOR.
HET MENGSEL WORDT STEVIG EN ELASTISCH.
IS DAT NOG NIET HET GEVAL, KNEED DAN NOG EVEN DOOR..

2

MAAK MET NATTE HANDEN VAN HET MENGSEL
PLATTE KOEKJES VAN 1 CM DIK EN Ø 7 CM.

VERHIT DE HELFT VAN DE ARACHIDEOLIE IN EEN DIEPE KOEKENPAN OF WOK
ZODAT DE KOEKJES STRAKS TOT DE HELFT ONDERSTAAN.

LEG EEN DEEL VAN DE KOEKJES VOORZICHTIG IN DE PAN EN BAK ZE 8-10 MIN.

KEER HALVERWEGE. HOUD ZE GOED IN DE GATEN.

HAAL ZE MET EEN SCHUIMSPAAN UIT DE PAN EN LAAT UITLEKKEN OP KEUKENPAPIER.

HERHAAL MET DE REST VAN DE KOEKJES.

VOEG VOOR DE VOLGENDE BATCH (EVENTUEEL) EXTRA OLIE TOE

3

HALVEER ONDERTUSSEN $\frac{1}{4}$ VAN DE KOMKOMMER
(PER 16 VISKOEKJES) IN DE LENGTE, SNIJD DE HELFTEN IN DE LENGTE DOOR
EN SNIJD DE 4 REPEN IN ZO DUN MOGELIJKE PLAKJES.

SNIJD DE SJALOT IN KWARTEN EN SNIJD DE KWARTEN IN ZO DUN MOGELIJKE PLAKJES.

HAK DE PINDA'S FIJN. DOE IN EEN KOMMETJE, SCHENK DE CHILISAUS EROVER
EN SCHEP OM. DIP ELK VISKOEKJE IN DE CHILISAUS,

LEG MET EEN LEPELTJE BIJ ELKE HAP WAT KOMKOMMER OF SJALOT EROP VOOR EXTRA
CRUNCH.

*Wijn*WERELD.ONLINE

voor 's werelds mooiste wijnen



*Eet
Smakeelijk*