

# Pittige vis-courgettekoekjes

## **Pittige vis-courgettekoekjes maken:**

Rasp 250 gram courgette grof. Meng met 1 theelepel zout en doe in een zeef. Laat 30 minuten staan. Verwijder de buitenkant van 1 stengel citroengras en snijd de stengel in hele kleine stukjes. Snijd 1 teen knoflook fijn. Doe de knoflook en het citroengras samen met 35 gram yellow curry paste in de keukenmachine en maal kort. Voeg 300 gram kabeljauw- of schelvisfilet in stukken toe en maal alles fijn. Schep in een kom. Duw zo veel mogelijk vocht uit de courgette en meng de courgette met een lepel goed door het vismengsel.

## **Koekjes bakken**

Neem steeds een flinke eetlepel van het mengsel en maak er met vochtige handen 12 viskoekjes van. Verhit 100 milliliter zonnebloemolie in een koekenpan en frituur de koekjes in delen in 4 minuten goudbruin en gaar. Keer halverwege. Herhaal dit met de rest van de viskoekjes. Laat uitlekken en afkoelen op keukenpapier. Eet ze koud of verwarm ze kort op de grill. Serveer met 4 eetlepels chilisaus. Zo maak je pittige vis-courgettekoekjes.