

MARLEY SPOON



Viskoekjes met chilisaus

en een frisse appel-taugé salade



30-40min



2 personen

Hoewel je viskoekjes doorgaans met fijngehakte vis bereidt, maken we het je vandaag een stukje makkelijker. Door een eitje en zalmsnipper door gestampde aardappels te roeren, maak je een heerlijke variant op de standaard viskoekjes. De koriander en limoen geven de koekjes een echte kick. Erbij serveer je een salade van spinazie, radijs, appel en taugé. Dat is weer eens wat anders dan de standaard sla-komkommertomaat!

Wat je van ons krijgt

- taugé
- babyspinazie
- zalmsnippers⁴
- knoflook
- limoen
- kruimige aardappels
- bosui
- radijsjes
- zoete chilisaus
- verse koriander
- appel

Wat je thuis nodig hebt

- 2 eieren³
- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- aardappelstamper
- dunschiller
- grote koekenpan
- keukenrasp
- middelgrote kookpan met deksel
- vergiet
- waterkoker
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), vis (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 730.0kcal, vet 31.8g, eiwit 31.8g, koolhydraten 71.2g



1. Aardappels koken

Breng water in een middelgrote kookpan aan de kook. Schil de **aardappels** en snijd in 4 stukken. Voeg de **aardappels** met een flinke snuf zout toe zodra het water kookt. Kook ze in 10-12min gaar. Giet af, schud het vergiet goed zodat al het kookwater weg is en doe de **aardappels** terug in de pan. Stamp met een aardappelstamper fijn, maar niet glad.



4. Salade maken

Maak een **dressing** van **0,5tl limoenrasp**, **1el limoensap**, 2el olijfolie, een snuf suiker, een flinke snuf zout en peper. Giet de **radijsjes** af en spoel om met water. Meng de **radijsjes**, **taugé**, **spinazie**, **appel** en de **groene bosuiringen** met de **dressing** in een kom. Breng evt. op smaak met meer zout en peper.



2. Radijsjes en taugé wellen

Breng ondertussen water in een waterkoker aan de kook. Verwijder de blaadjes van de **radijsjes** en snijd in dunne plakjes. Doe in een kom, overgiet met 2/3e van het gekookte water en roer er 1el suiker, 2el azijn en 1tl zout door. Laat 10min staan. Doe **taugé** in een kom en overgiet met de rest van het water. Laat 1min staan, giet af en spoel om met koud water.



5. Viskoekjesdeeg maken

Roer de **knoflook**, **0,5tl limoenrasp**, **1el limoensap**, het **wit van de bosui**, de **gehakte koriander**, **zalmsnippers**, 2 eieren en een flinke snuf zout en peper door de gestampte **aardappels**.



3. Ingrediënten voorbereiden

Pel en hak de **knoflook** heel fijn. Snijd het **groen van de bosui** in dunne ringetjes. Snijd het **wit van de bosui** in de lengte doormidden en hak fijn. Hak de **koriander** met de steeltjes fijn. Snijd de **appel** in kwarten, verwijder het klokhuis en snijd in dunne plakjes. Rasp de **limoen** en pers de **limoen** uit.



6. Viskoekjes bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Schep **1-2el deeg** in je hand, vorm er een 1,5cm dik rondje van en leg in de pan. Bak de **viskoekjes** in 5-8min goudbruin en gaar. Druk evt. een beetje plat met een spatel. Verdeel de **viskoekjes** over de borden en serveer met de **salade** en **chilisaus**.