

# MARLEY SPOON



## Viskoekjes van forel

met frisse appel-taugésalade



30-40min



2 personen

Hoewel je viskoekjes doorgaans met fijngehakte vis bereidt, maken we het je vandaag een stukje makkelijker. Door een eitje en forel 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-komkommer-tomaat!



## Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 bosje radijsjes
- 1x taugé
- 1 teen knoflook
- 1 bosui
- 10g verse koriander
- 1 appel
- 1 limoen
- 1x gerookte forel <sup>4</sup>
- 1x babyspinazie
- 1 zakje zoete chilisaus

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- 2 eieren <sup>3</sup>
- plantaardige olie

## Kookgerei

- aardappelstamper
- zeef
- grote koekenpan
- middelgrote kookpan
- dunschiller
- waterkoker
- oven
- bakplaat met bakpapier
- fijne keukenrasp

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

### Allergenen

eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

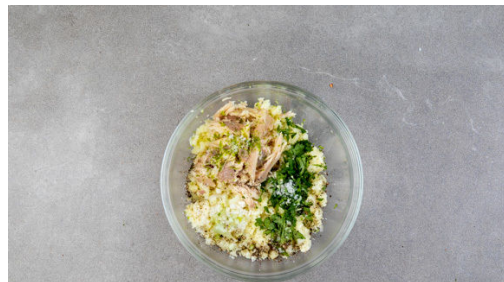
### Voedingswaarde per portie

calorieën 650.0kcal, vet 22.4g, eiwit 27.5g, koolhydraten 78.1g



### 1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng een laag gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Schil de **aardappels** en snijd ze in grove stukken. Voeg de **aardappels** toe zodra het water kookt en kook ze in 10-12min gaar. Giet af en doe de **aardappels** terug in de pan. Stamp met een aardappelstamper fijn (maar niet glad!).



### 4. Viskoekjesdeeg maken

Verwijder de huid en evt. graten van de **forel** en scheur of hak de **gerookte vis** in kleine stukjes. Meng de **vis** met de **knoflook**, **2tl limoenrasp**, **1el limoensap**, het **wit van de bosui**, de **koriander**, **2 losgeklopte eieren** en een flinke snuf zout en peper door de gestampte **aardappels**.



### 2. Radijsjes en taugé garen

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Verwijder het groen en snijd de **radijsjes** in dunne plakjes. Doe de **radijsplakjes** met voldoende gekookt water, 1el suiker, 2el azijn en 1tl zout in kookpan of hittebestendige kom. Roer door. Laat 10min staan en giet af. Doe de **taugé** in een hittebestendige kom met het gekookte water. Laat 1min staan en giet af.



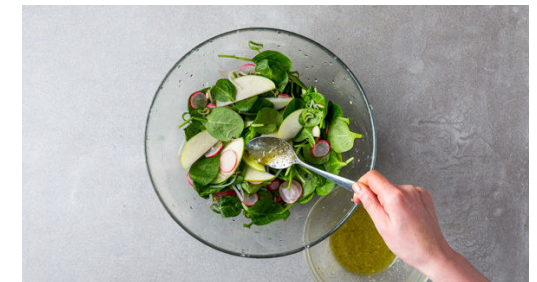
### 5. Viskoekjes bakken

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Schep voor **elk viskoekje** telkens **1-2el viskoekjesdeeg** in je hand en vorm er een ca. 1,5cm dik rondje van. Leg de **viskoekjes** op de bakplaat. Druk de **koekjes** evt. een beetje platter met een spatel en besprenkel ze met plantaardige olie. Bak de **viskoekjes** in 12-15min goudbruin en gaar.



### 3. Ingrediënten voorbereiden

Pel en hak de **knoflook** heel fijn. Hak het **wit van de bosui** fijn en snijd het **groen** in dunne ringetjes. Hak de **koriander** fijn. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in dunne plakjes. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit.



### 6. Salade maken

Maak een **dressing** van **1/2tl limoenrasp**, de **rest van de limoensap**, 1-2el olijfolie, een snuf suiker, zout en peper. Meng de **radijsjes**, **taugé**, **babyspinazie**, **appel** en de **groene bosuiringen** met de **dressing** in een kom. Serveer de **viskoekjes** met de **salade** en **chilisaus**.