

CRUNCHY VISBALLETJES

Ingrediënten (voor ± 25 balletjes).

>> voor de crunchy visballetjes

- ✓ 1/2 bos dille
- ✓ 1 bos bladpeterselie
- ✓ 350 g skrei/kabeljauw
- ✓ 1 el mosterd
- ✓ 100 g panko
- ✓ 1 ei
- ✓ peper
- ✓ zout



Tip Ik gebruikte skrei uit de diepvries (zonder graten).

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190°C.
2. Voeg de peterselie en een halve bos dille toe in de blender. Mix dit 10 seconden.
3. Voeg de vis toe en blend tot een smeùige massa.
4. Voeg 50 g panko, het ei, de mosterd, 1 tl zout en 3 snuifjes peper toe en meng dit geheel.
5. Leg bakpapier op een bakplaat.
6. Doe de overige 50 g panko in een bord. Rol vervolgens het mengsel in balletjes met bevochtigde handen en rol ze daarna in de panko.
6. Leg deze op het bakpapier.
7. Bak af in de oven voor 30 min. (draai de balletjes na 15 min om).

TARTAARSAUS

Ingrediënten

>> voor de tartaarsaus

- ✓ 150 g griekse yoghurt
- ✓ 1 el fijngehakte ui
- ✓ 1 el fijngehakte peterselie
- ✓ 6 opgelegde augurken
- ✓ 1 el kappertjes
- ✓ 1/2 citroen
- ✓ peper
- ✓ zout



Bereidingswijze

1. Hak de ui, peterselie, kappertjes en augurken.
2. Voeg dit toe aan de griekse yoghurt en meng door elkaar.
3. Werk af met wat peper en zout, citroensap en citroenrasp naar eigen smaak.