

THAISE VISKOEKJES MET LIMOENDIP



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengrasspuree 450g



Groene & rode peper WOK 450g



Knoflookpuree 1000g



Korianderpuree 450g

INGREDIËNTEN

30
stukks



Voor de viskoekjes

- 200 g gepelde gamba's
- 150 g verse visfilet
- 10 g Bresc Citroengrasspuree
- 5 g Bresc Korianderpuree
- 4 g Bresc Knoflookpuree
- 10 g Bresc WOKpeper
- 50 g kokosmelk
- 5 g Bresc Gemberpuree
- peper en zout
- witte en zwarte sesamzaadjes
- panko
- 1 limoen, rasp en sap
- 1 plak wit tramezzini brood
- 1 limoen in parten
- groene sla

Voor de dip

- 1 limoen, rasp en sap
- 0,5 dl water
- 1/2 bosje gesneden verse koriander
- 0,2 dl chilisaus (Sriracha)
- 0,3 dl zoete chilisaus
- 15 g vissaus
- 5 g Bresc Citroengrasspuree
- ½ stengel lente-ui

BEREIDINGSWIJZE

Blender de schoongemaakte vis samen met de gamba's en de overige ingrediënten. Breng op smaak met wat limoensap, -rasp, peper en zout. Meng de panko door de sesamzaadjes. Rol het tramezzini brood iets plat en smeer de vismassa er op. Paneer met het sesammengsel. Vries de viskoekjes aan en snijd ze in gewenste vorm. Frituur de viskoekjes goudbruin op 170 °C en strooi na met wat zout. Snijd de lente-ui fijn. Meng voor de dip alles goed door elkaar en serveer het bij de viskoekjes samen met de limoenpartjes en groene sla.