

Thaise viskoekjes gestoomd en gebakken



Ingridients

- 100 g sperzieboontjes
- 30 g lente-ui
- 600 g witte vis in stukken van 3 cm
- 50 g Thaise rode currypasta
- 60 g kokosroom
- 1 eiwit
- 4 kaffir limoenblaadjes (gedroogde: fijn vijzelen) geeft aroma aan gestoomde rijst
- 1 tl zout
- 250 g rijst
- Aziatische groenten (optioneel)
- Wok olie
- Zoete chilisaus



1. Doe de boontjes en de lente-ui in de MB en hak: **7 sec/ snel 5. Bijspatelen.**
2. Voeg de blokjes vis, Thaise rode curry, kokosroom, eiwit, zout toe.
3. Hak: **turbo/ 1 sec ,tot 3 keer** tot goed gemengd maar niet gepureerd.
4. Vet de varomatray in, zet opzij.
5. Verdeel het vismengsel in gelijke balletjes, en plet elk balletje tot een rond koekje.
6. Leg de helft van de viskoekjes op de varomatray.
7. Weeg de rijst af in het mandje en spoel onder stromend water.
8. Doe 1000 g water in de MB voeg enkele kaffir limoenblaadjes toe.
9. Plaats het stoommandje in de MB en de Varoma op het deksel.
10. Stoom **18 à 20 min/ varoma/ snel 2.**
11. Bak ondertussen de overige viskoekjes in wok olie.
12. Serveer de viskoekjes met de zoete chilisaus, en apart de gestoomde rijst.

Bron: Ingridients, Cookidoo.