

THOD MAN PLA / THAISE VISKOEKJES

500 gr. witte visfilet
1 eetl. vissaus (nam pla)
2 geklopte eieren
2 koriandersteeltjes
3 theel. rode currypasta
100 gr. kousenband
1 eetl. suiker

1. Wrijf of maal de visfilets fijn tot een pasta. Meng en wrijf de visfilets met de vissaus, het ei, de koriandersteeltjes en de curry. Voeg als laatste de kousenband toe. Meng het geheel nog goed door.

2. Vorm met 2 eetlepels van het mengsel een koekje. Verhit de olie in een wok en bak de koekjes aan beide kanten bruin. Laat het uitlekken op keukenpapier.

3. Serveer met een zoete chilisaus.