



ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 blikken rode zalm (450 gram)
- 1 ei
- 100 gram witte brood kruim
- 5 eetlepels warme melk
- 3 eetlepels pikante tomatenketchup
- peper uit de molen
- mespunt cayennepeper
- mespunt oregano poeder
- mespunt tijm poeder
- sojasaus
- 3 eetlepels bloem
- 1 eetlepel olie
- zout
- paneermeel
- 50 tot 60 gram boter

Bereiden

Laat de vis uit blik in een zeef op een kom uitlekken en neem met twee vorken de velletjes en de graatjes uit de vis. Maak de vis fijn met een vork in een kom. Splits een ei en doe de eierdooier met het broodkruim, de melk en de ketchup bij de vis in de kom. Roer alles samen tot een gelijkmatige, vrij stevige massa en maak die zeer pikant van smaak met peper, cayennepeper, oregano en tijm en sojasaus. Verdeel de massa in 4 even grote porties, bestrooi die met bloem en vorm er gladde ballen van. Druk die met de palm van de hand wat platter. Wrijf de barstjes zorgvuldig dicht. Klop het resterende eiwit los met 1 eetlepel water, voeg de olie toe en wat zout en sojasaus. Haal de zalm koekjes eerst door het ei en daarna door het paneermeel. Verwarm de boter in een pan. Schud het overtollige paneermeel van de zalm koekjes en bak ze daarna langzaam door en door warm en aan weerszijden mooi van kleur. Serveer het gerecht goed warm, gegarneerd met blaadjes sla en partjes citroen.

