Jigal Krant

Kanen met nesjomme
Viskoekjes

Toen ik televisiekok Joop Braakhekke ooit voor een filmpje vroeg wat voor hem het ultieme Joodse gerecht is, antwoordde hij: 'de viskoekjes van mijn tante Elly'. Die uitdaging durfde ik wel aan te gaan. De viskoekjes waren nog warm toen ik Braakhekkes restaurant Le Garage in Amsterdam-Zuid binnenliep. „Zalig," oordeelde de zelfbenoemde kookgek, „maar die van mijn tante Elly waren lekkerder." Tja, nostalgie is onverslaanbaar.
Ik ga prat op het gebruik van pure ingrediënten, maar voor mijn viskoekjes maak ik een zeldzame uitzondering. Als je je viskoekjes per se met verse visfilet wilt maken dan hou ik je niet tegen. Bedenk wel dat je dan wat meer nodig hebt, zeg zo'n anderhalf keer zoveel. Ik ga voor het gemak van vis uit het vriesvak van de supermarkt, omdat het resultaat uitstekend is.

Voor 16 viskoekjes

400 g kabeljauw of koolvis uit het vriesvak van de supermarkt
200 g vastkokende of lichtkruimige aardappels
1 ei
1 middelgrote ui
nootmuskaat
2 theelepels grove mosterd
klein bosje bladpeterselie
paneermeel (ongeveer 1 el)
peper
zout
80 g boter
olijfolie
potje witte grein

● Schil de aardappels en snij in stukken. Breng zoveel water aan de kook in een koekenpan dat de filets en de stukken aardappel net onder staan. Haal na vijf minuten pruttelen op matig vuur de filets uit de pan en laat goed uitlekken in een vergiet. Laat de aardappelstukjes op hoger vuur nog vijf minuten doorkoken.

● Snij ondertussen de ui in vieren en daarna in flinterdunne ringen. Haal de blaadjes van de peterselie en hak met een koksmes klein, maar niet al te fijn. Doe de uitgelekte filets en aardappel in een kom en voeg de kleingesneden ui, het ei en de mosterd toe. Rasp er flink wat nootmuskaat over. Prak de vis en de aardappelen klein met een vork en meng alles goed door elkaar. Doe nu de gesneden peterselie door het beslag, je zal zelf zien wat de juiste hoeveelheid is. Voeg zoveel paneermeel toe dat het beslag stug genoeg is om er koekjes van te vormen. Wees zo zuinig mogelijk met het paneermeel. Breng op smaak met zout en peper. Vorm met vochtige handen platte koekjes van ongeveer 40 gram.

● Laat de boter smelten in een grote koekenpan en voeg flink wat olijfolie toe. Laat goed heet worden. Frituur de viskoekjes. Draai om met een mes als er een donkerbruin korstje is gevormd. De koekjes in het midden van de pan hebben vaak iets langer nodig.

● Leg de viskoekjes op wat vellen keukenrol, zodat ze het overtollige vet kwijtraken. Dien lauwwarm op met witte grein (mierikswortel) of mosterd.

NIW7421_Recept.indd 1 12-02-14 14:58