Mmmmh!

Tod Mun Pla - Visbeignets met zoete thaise chilisaus

Ingrediënten

- 1.8 kg witte visfilet (koolvis, heek, pangasius, enz.)
- 6 el rode currypasta
- 8 el tapiocameel
- 8 el vissaus
- 4 eieren
- 2 eetlepels rietsuiker
- 24 kafferlimoenblaadjes, in dunne plakjes gesneden
- 10 groene asperges of 8 groene kidneybonen, in dunne plakjes gesneden
- 2 l frituurolie

Thaise zoete chilisaus (Nam Chim Kai)

- 24 g Thaise rode pepers
- 70 g knoflook
- 300 g appel- of rijstazijn
- 720 g suiker
- 1 el zout
- 100 g water

Mensen: 10

Kooktijd 25 min.

Bereidingstijd 60 min.

Specifieke uitrusting

- robot
- Wok of friteuse
- Stamper en vijzel
- Kegelvormige koekenpan (voor saus)

Instructions

Donutbeslag

- Snijd de vis in stukken.

- Hak de stukjes vis, rode currypasta, tapiocameel, vissaus, eieren en suiker in een keukenmachine tot een glad beslag.

- Controleer de textuur door te kijken of het deeg aan een omgekeerde lepel blijft plakken. Als het deeg

aan de lepel blijft plakken, is de textuur ideaal.

- Roer de kafferlimoenblaadjes en groene asperges of boontjes erdoor.

- Dek af met huishoudfolie en laat 30 tot 60 minuten rusten in de koelkast.

Thaise zoete chilisaus

- Maal de pepers en knoflook fijn in een vijzel.

- Breng de suiker, het water, de azijn en de cider aan de kook. Kook op een laag vuur tot het een stroperige consistentie heeft (+/- 10 min.).

- Voeg aan het einde van de kooktijd de knoflook en Spaanse peper toe en laat nog 1 min. koken.

Koken en serveren

- Verwarm de olie voor op 180°C.

- Vorm de beignets met behulp van 2 eetlepels en bak onmiddellijk.

- Bak indien nodig verschillende keren om de olietemperatuur stabiel te houden. Draai ze indien nodig halverwege om met een schuimspaan om een gelijkmatige garing te garanderen.

- Haal de beignets uit de olie en laat ze uitlekken. Serveer warm met de saus.