

ACRAS MET GARNALEN



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 25 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 personen

- 150 gram gepelde garnalen - 200 g kabeljauwfilet - 200 g aardappels - 1 ei - 50 g bloem - zout, peper, cayennepeper - 2 eetlepels fijngesneden - peterselie of munt - frituurolie

1. Kook de aardappels, schil ze en stamp ze fijn met een vork.
2. Mix de garnalen en de visfilets. Voeg zout, peper, cayennepeper, peterselie of munten, het hele ei toe en mix de ingrediënten nogmaals gedurende 30 seconden. Doe het mengsel over in een slakom.
3. Voeg de fijngestampde aardappels toe, vermeng de ingrediënten en zet de slakom koel.
4. Verhit de friteuse tot 170°C. Vorm bolletjes acra zo groot als een eetlepel, rol ze door de bloem endompel ze in kleine series gedurende 3 tot 4 minuten in de hete olie tot ze mooi bruin zijn. Houd ze warm terwijl u de volgende serie frituurt.
5. Goed warm serveren.