



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Squash- og fetakaker med thailandsk agurksalat, sweet chili-saus og jasminris

Squash- og fetakaker

1 stk squash
½ bunt koriander
50 g fetaost
2 stk egg
½ pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili
1 dl hvetemel ^B

Thailandsk agurksalat

½–1 stk agurk
½ stk rødløk
½ pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili
¼ dl eplesider-/hvitvinseddik ^B

1 ss sukker ^B

½ ts salt ^B

Jasminris

125 g jasminris

Tilbehør

1 stk lime

1 pakke sweet chili-saus

½ bunt koriander

1 pakke hakkede peanøtter

olje ^B

^B Basisvare

1. Squash- og fetakaker: Riv squashen på den grove siden av et rivjern. Ha den revne squashen i et dørslag, og strø over litt salt. La squashen stå i et par minutter før du klemmer ut væsken med hendene. Skyll og finhakk korianderstilkene, spar bladene til topping. Smuldre fetaosten.

2. Thailandsk agurksalat: Skyll og kutt agurken i to, og så i skiver på skrå. Skrell og finhakk rødløken. Rør sammen ¼ dl eddik, 1 ss sukker og ½ ts salt i en skål, til sukkeret er oppløst. Vend inn agurken, rødløken og 1 ts av ingefærblandingen i dressingen, og sett salaten i kjøleskapet.

3. Jasminris: Tilbered risen som anvist på pakken.

4. Squash- og fetakaker, fortsettelse: Bland squashen med eggene, korianderstilkene, fetaosten, 1 dl hvetemel, 1–2 ts av ingefærblandingen og litt salt i en skål. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek små, flate kaker av squashblandingen, i 4–5 minutter på hver side. Legg squashkakene over på en tallerken, og dekk dem med et kjøkkenhåndkle slik at de holder seg varme frem til servering.

5. Tilbehør: Kutt limen i båter. Ha limebåtene, sweet chili-sausen, korianderbladene og peanøttene i hver sin skål til servering.



TIPS!

Bytt gjerne ut hvetemel med risemel for glutenfrie squashkaker.