



Fiskekaker med chili og ingefær, thaisalat, jasminris og sataydressing

Jasminris

135 g jasminris

Thaisalat

½ stk agurk
1 stk tomat
1 stk sjalottløk
1 stk gulrot
1 pakke soya- og ingefærsaus
½ stk lime
1 bunt koriander

Fiskekaker med chili og ingefær

360 g fiskekaker
1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili

Tilbehør

½ stk lime
1 pakke hakkede peanøtter
1 pakke sataysaus uten nøtter

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Jasminris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2. Thaisalat: Skrell og kutt agurken og tomaten i grove biter. Skrell og kutt sjalottløken og gulroten i tynne strimler. Bland grønnsakene og soya- og ingefærsausen i en serveringsskål. Smak til med salt og saften fra den halve limen. Skyll, rist og grovhakk korianderen. Topp salaten med korianderen.

3. Fiskekaker med chili og ingefær: Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek fiskekakene i omtrent 3 minutter på hver side. Tilsett finkuttet ingefær, hvitløk og chili mot slutten av steketiden for ekstra smak.

4. Tilbehør: Kutt limen i båter. Server limebåtene, de hakkede peanøttene og sataysausen til retten (se tips).



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

TIPS!

Du kan også varme sataysausen i en liten kjele på middels varme under omrøring, og servere den varm til retten.