



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tuna fishcakes med frisk agurksalat, søt chilimajones og ris

Tuna fishcakes

½ stk rød chili
 ½ bunt koriander
 1 stk hvitløksfedd
 ½ stk rødlok
 2 bokser tunfisk i olivenolje
 2 pakker panko
 2 stk egg
 1 ss soyasaus ^B

Ris

135 g jasminris

Frisk agurksalat

½-1 stk agurk
 ½ stk rødlok
 ½ stk lime
 ½ bunt koriander
 ½ stk chili
 ½ ts sukker ^B

Søt chilimajones

1 pakke søt chilisaus
 1 pakke lettmaiones

Til servering

½ stk lime

salt ^B

olje ^B

smør ^B

^B Basisvare

- 1. Tuna fishcakes:** Skyll og finhakk hele chilien. Skyll og grovhakk all korianderen. Skrell og finhakk hvitløken og halve rødloken. Hell oljen av tunfisken, og ha den i en bolle sammen med hvitløken, den finhakkede rødloken og halvparten av korianderen og chilien. Mos det sammen med en gaffel. Ha i en halv pakke panko, 1 egg og 1 ss soyasaus, og rør det godt sammen. Form blandingen til små fiskekaker.
- 2. Ris:** Tilbered risene som anvist på pakken.
- 3. Frisk agurksalat:** Skyll agurken og skjær lange bånd med en grønnsakskreller eller ostehøvel. Kutt resten av rødloken i tynne skiver, og ha de i en skål sammen med 1 ts sukker og saften fra halve limen. Vend inn agurken og resten av korianderen og chilien fra steg 1 rett før servering. Smak til med litt salt.
- 4. Tuna fishcakes, fortsettelse:** Ha resten av pankoen på en tallerken, og visp resten av eggene sammen i en skål. Vend fiskekakene først i egget, og deretter i pankoen på begge sider. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek fiskekakene i 2-3 minutter på hver side, til de er gylne og sprø.
- 5. Søt chilimajones:** Bland den søte chilisausen og majonesen sammen i en skål, og spe med litt vann til ønsket konsistens.
- 6. Til servering:** Kutt resten av limen i båter, og server til retten.