



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatiska fishcakes med lime, chili och koriander

Fishcakes

Koriander 10 g
Röd chili ½ st
Limeskal ½ st
Sejrygg 300 g
Ägg 1 st
Japansk soja 1½ tsk
● Salt 1 krm
Ströbröd 2 msk
Vitlök 1 klyfta
● Olja 1½ tsk

Pak choysallad

Pak choy 1 st
Rödlök ½ st
Limesaft ½ st

Chilisås

Limesaft ½ st
Sweet chilisås ¾ förp
Japansk soja 1 msk

Till servering

Basmatiris 135 g
Koriander 10 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt

- 1. Till servering:** Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Fishcakes:** Hacka koriander och finhacka röd chili (se tips!). Skölj lime i ljummet vatten och finriv skalet. Tärna sejrygg fint. Lägg allt i en bunke.
- 3.** Blanda ner ägg, japansk soja, salt, ströbröd och pressad vitlök. Mixa ihop lätt med en stavmixer.
- 4. Pak choysallad:** Strimla pak choy och rödlök. Lägg allt i en salladsskål och blanda med lite salt och pressad limesaft.
- 5. Fishcakes:** Forma fisksmeten till 4 biffar. Hetta upp olja i en stekpanna. Lägg i biffarna och tryck till dem lätt med hjälp av stekspaden. Stek dem ca 3 min per sida, tills de är helt genomstekta.
- 6. Chilisås:** Blanda pressad limesaft, sweet chilisås och japansk soja i en skål.
- 7.** Servera asiatiska fishcakes med basmatiris, pak choysallad och chilisås. Toppa med koriander.

TIPS! Tänk på att färsk chili variera i styrka!