



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatiska fishcakes med mangosalsa, srirachadressing och koriander

Till servering

Jasminris 135 g

Srirachadressing

Matyoghurt 1 dl
Srirachasås ½ förp
Japansk soja 1 msk
Sesamolja 1 tsk

Mangosalsa

Koriander 10 g
Röd chili ½ st
Mango 1 st

Fishcake

Lime, zest 1 st
Koriander 10 g
Vitlök 1 klyfta
● Ägg 1 st
Panko 1 förp
Japansk soja 1 msk
Sesamolja 1 tsk
Clariasfärs 250 g

Limedressad rödkål

Rödkål 300 g
Lime, saft 1 st
● Socker ½ tsk
● Salt* 1 krm

Att ha hemma ●

Ägg, Olja, Salt*, Socker

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Srirachadressing:** Blanda matyoghurt, srirachasås, japansk soja och sesamolja i en skål.

3. **Mangosalsa:** Finhacka koriander. Finhacka röd chili (för en mildare salsa, ta bort frö och fröfäste från chilin). Skala och skär mango i små bitar. Lägg allt i en skål och blanda ihop.

4. **Fishcake:** Tvätta lime i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Finhacka koriander. Lägg allt i en bunke tillsammans med pressad vitlök, ägg, 2 msk panko, japansk soja, sesamolja och clariasfärs. Blanda ihop färsen ordentligt. Forma till 2 biffar. Lägg resten av pankon på en tallrik och panera biffarna på bägge sidor.

5. **Limedressad rödkål:** Skär rödkål tunt med en vass kniv eller hyvla med mandolin. Lägg i en bunke och blanda med pressad saft från den använda limen, socker och salt.

6. **Fishcake:** Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna. Stek de panerade biffarna ca 3 min per sida, tills de är helt genomstekta.

7. Servera nystekta fishcakes med srirachadressing, mangosalsa, limedressad rödkål och jasminris.

TIPS: Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ.

För att göra färdiga fishcakes: Dubbelpanera biffarna i stället, det vill säga vänd dem i vetemjöl och ägg innan du panerar med panko.