



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sesamstekta fishcakes med mangosalsa, srirachadressing, silverlök och koriander

Srirachadressing

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

Fishcake

Lime, zest 1 st
Vitlök 1 klyfta
Japansk soja 1 msk
Sesamolja 1 tsk
Clariasfärs 250 g
Sesamfrön 2 förp
Ägg 1 st

Mangosalsa

Mango 1 st
Koriander 10 g
Silverlök ½ st
Lime, saft 1 st
Jalapeño 1 st

Till servering

Silverlök ½ st
Rödkål 300 g
Tortillabröd ½ förp
Koriander 10 g

- 1. Srirachadressing:** Blanda matyoghurt, srirachasås, japansk soja och sesamolja i en skål.
- 2. Tillbehör:** Skär silverlök och rödkål tunt med en vass kniv eller hyvla med mandolin. Lägg i separata bunkar med iskallt vatten. Låt stå till servering.
- 3. Fishcake:** Tvätta limen i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Lägg i en bunke tillsammans med pressad vitlök, ägg, japansk soja, sesamolja och clariasfärs. Blanda ihop färsen ordentligt tills den känns formbar. Forma till ca 8 små biffar. Lägg sesamfrö på en tallrik. Vänd biffarna i sesamfrö och lägg på ett fat.
- 4. Mangosalsa:** Skala och tärna mango smått. Finhacka silverlök. Grovhacka koriander. Strimla jalapeño tunt (för en mildare salsa, ta bort frö och fröfäste från chilin). Lägg allt i en skål och blanda med pressad saft från den använda limen.
- 5. Fishcake:** Hetta upp neutral olja i en stekpanna. Stek de sesampanerade biffarna ca 3 min per sida, tills de är helt genomstekta.
- 6. Värm tortillabröd.** Häll av silverlök och rödkål. Servera nystekta fishcakes med srirachadressing, mangosalsa, silverlök, rödkål och koriander.