



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Thailändsk fishcake med koriander, lime, chili och nudlar

## Fishcake

Koriander 10 g  
 Massaman curry  
 Fisksås 1 tsk  
 Ströbröd 1 förp  
 Clariasfärs 250 g  
 🏠 Ägg 1 st  
 🏠 Salt 1 krm  
 🏠 Neutral olja

## Nudelsallad

Risnudlar ½ förp  
 Morot 1 st  
 Pak choy 1 st  
 Rödlok 1 st  
 Röd chili 1 st  
 Lime, (limesaft) ½ st  
 Fisksås 1 msk  
 Japansk sojasås 1 msk  
 Koriander 10 g

## Limemajonnäs

Lime, (skal+saft) ½ st  
 Majonnäs ½ dl  
 🏠 Salt  
 🏠 Svartpeppar

- 1. Fishcake:** Grovhacka all koriander. Vispa ihop ägg, 1 msk massaman curry, fisksås och ströbröd i en bunke. Blanda ner clariasfärs, salt och hälften av koriandern.
- 2. Nudelsallad:** Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola kallt. Skala morot. Strimla pak choy, rödlok och morot fint (se tips!). Skiva röd chili tunt, för mildare hetta ta bort fröna och kärnhuset.
- 3. Limemajonnäs:** Skölj lime i ljummet vatten och finriv skalet i en skål. Blanda ner majonnäs och pressad limesaft. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 4. Nudelsallad:** Lägg avhållda nudlar i en salladsskål. Blanda ner alla grönsaker, pressad limesaft, fisksås och japansk sojasås. Blanda väl och smaka av med japansk sojasås vid servering.
- 5. Fishcake:** Forma fiskfärsen till 6 små biffar. Hetta upp neutral olja i en rymlig stekpanna. Stek biffarna på medelvärme, ca 3 min per sida till de är klara och fått fin färg.
- 6. Servera** nystekta thailändska fishcakes med nudelsallad och en klick limemajonnäs. Toppa med resten av koriandern.

**TIPS!** Använda gärna mandolin, om du har.