



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden.

Pankostekta fishcakes med majs- och fetaostsalsa, srirachadressing och koriander

Till servering

Jasminris 135 g

Srirachadressing

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

Majs- och fetaostsalsa

Koriander 10 g
Jalapeño ½ st
Majs 1 förp
Fetaost 50 g

Fishcake

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

Limedressad rödkål

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

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Srirachadressing:** Blanda matyoghurt, srirachasås, japansk soja och sesamolja i en skål.
3. **Majs- och fetaostsalsa:** Finhacka koriander. Strimla jalapeño tunt (för en mildare salsa, ta bort frö och fröfäste från chilin). Häll av majs och smula fetaost. 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 ca 4 små 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, majs- och fetaostsalsa, limedressad rödkål och jasminris.

TIPS! För ännu frasigare fishcakes! Dubbelpanera biffarna istället, det vill säga vänd dem i vetemjöl och ägg innan du panerar med pankon.