



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Tuna fishcakes med chili, koriander, sweet chilimajonnäs och mangosalsa

## Sweet-chilimajonnäs

Majonnäs ¼ dl  
Sweet chilisås ½ förp

## Tuna fishcakes

Röd chili ½ st  
Tonfisk i olja 1 förp  
Koriander 10 g  
Vitlök 1 klyfta  
Japansk soja 1 msk  
Panko  
🏠 Ägg 1 st  
🏠 Ströbröd ½ dl  
🏠 Neutral olja

## Mangosalsa

Röd chili ½ st  
Lime 1 st  
Mango 1 st  
Rödlök 1 st  
Koriander 10 g  
Vitlök 1 klyfta  
🏠 Neutral olja 1 tsk  
🏠 Salt 2 krm

## Till servering

Mixsallad 30 g  
Tortillabröd ½ förp

- 1. Sweet-chilimajonnäs:** Blanda majonnäs och sweet-chilisås i en skål.
- 2. Förberedelser:** Hacka röd chili till fishcakes och mangosalsan. Tänk på att färsk chili kan variera i styrka. Om du önskar en mildare smak, ta bort kärnhuset och de vita hinnorna.
- 3. Tuna fishcakes:** Häll av tonfisk. Hacka koriander. Lägg fisken i en bunke och finfördela med en gaffel. Tillsätt hälften av den hackade chilin, koriander, ägg, pressad vitlök, japansk soja och ströbröd. Blanda ordentligt. Forma till 8 biffar. Häll panko på en tallrik. Vänd biffarna i panko. Låt stå till punkt 5.
- 4. Mangosalsa:** Tvätta limen i ljummet vatten. Finriv skalet och pressa saften från halva limen. Skala och tärna mango smått. Finhacka rödlök. Grovhacka koriander. Lägg allt i en skål och blanda ner resten av den hackade chilin, pressad vitlök, neutral olja och salt.
- 5. Tuna fishcakes:** Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna och stek fishcakes ca 3 min per sida, tills de är krispiga.
- 6. Klyfta resten av den använda lime och värm tortillabröden. Servera tuna fishcakes i tortillabröd med mangosalsa, mixsallad, sweet-chilimajonnäs och limeklyfta.**