



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Fiskekaker med chili og ingefær, thaisalat, jasminris og sataydressing

## Jasminris

135 g jasminris

## Thaisalat

½ stk agurk  
1 stk tomat  
1 stk sjalottløk  
1 stk gulrot  
1 pakke soya- og ingefærsaus  
½ stk lime  
1 bunt koriander

## Fiskekaker med chili og ingefær

360 g fiskekaker  
1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili

## Tilbehør

½ stk lime  
1 pakke hakkede peanøtter  
1 pakke sataysaus uten nøtter

salt <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

**2. Thaisalat:** Skrell og kutt agurken og tomaten i grove biter. Skrell og kutt sjalottløken og gulroten i tynne strimler. Bland grønnsakene og soya- og ingefærsausen i en serveringsskål. Smak til med salt og saften fra den halve limen. Skyll, rist og grovhakk korianderen. Topp salaten med korianderen.

**3. Fiskekaker med chili og ingefær:** Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek fiskekakene i omtrent 3 minutter på hver side. Tilsett finkuttet ingefær, hvitløk og chili mot slutten av steketiden for ekstra smak.

**4. Tilbehør:** Kutt limen i båter. Server limebåtene, de hakkede peanøttene og sataysausen til retten (se tips).

## TIPS!

Du kan også varme sataysausen i en liten kjele på middels varme under omrøring, og servere den varm til retten.