



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Thailändsk fishcake med koriander, lime, chili och nudlar

Fishcake

Koriander 10 g
● Ägg 1 st
Massaman currypasta
Fisksås 1 tsk
Ströbröd 1 förp
Clariasfärs 250 g
● Salt 1 krm

Nudelsallad

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

Limemajonnäs

Lime, (skal+saft) ½ st
Majonnäs ½ dl

Att ha hemma ●

Ägg, Olja, Salt, Svartpeppar

- 1. Fishcake:** Grovhacka all koriander. Vispa ihop ägg, massaman currypasta (1 msk), 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, rödlök 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 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.