



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tuna fishcakes med frisk agurksalat, søt chilimajones og ris

Tuna fishcakes

½ stk rød chili
½ bunt koriander
1 stk hvitløksfedd
½ stk rødløk
2 bokser tunfisk i olivenolje
2 pakker panko
2 stk egg

Ris

135 g jasminris

Frisk agurksalat

½–1 stk agurk
½ stk rødløk
½ stk lime
½ bunt koriander
½ stk chili
½ ts sukker ^B

Søt chilimajones

1 pakke søt chilisaus
1 pakke lettmaiones

Til servering

½ stk lime

salt ^B

olje ^B

smør* ^B

^B Basisvare

1. Tuna fishcakes: Skyll og finhakk hele chilien. Skyll og grovhakk all korianderen. Skrell og finhakk hvitløken og halve rødløken. Hell oljen av tunfisk, og ha fisken i en bolle sammen med hvitløken, den finhakkede rødløken og halvparten av korianderen og chilien. Mos det sammen med en gaffel. Ha i en halv pakke panko, 1 egg og litt salt, og rør det godt sammen. Form blandingen til små fiskekaker.

2. Ris: Tilbered ris som anvist på pakken.

3. Frisk agurksalat: Skyll agurken og skjær lange bånd med en grønnsakskreller eller ostehøvel. Kutt resten av rødløken i tynne skiver, og ha de i en skål sammen med 1 ts sukker og saften fra halve limen. Vend inn agurken og resten av koriander og chilien fra steg 1 rett før servering. Smak til med litt salt.

4. Tuna fishcakes, fortsettelse: Ha resten av pankoen på en tallerken, og visp resten av eggene sammen i en skål. Vend fiskekakene først i egget, og deretter i pankoen på begge sider. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek fiskekakene i 2–3 minutter på hver side, til de er gylne og sprø.

5. Søt chilimajones: Bland den søte chilisausen og majonesen sammen i en skål, og spe med litt vann til ønsket konsistens.

6. Til servering: Kutt resten av limen i båter, og server til retten.