



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatiska fishcakes med mangosalsa, srirachadressing och koriander

Till servering

Jasminris 135 g

Srirachadressing

Gräddfil 150 g

Srirachasås ½ förp

Japansk soja 1 msk

Sesamolja ½ påse

Mangosalsa

Koriander 10 g

Röd chili ½ st

Mango 1 st

Fishcake

Lime, zest 1 st

Koriander 10 g

Vitlök 1 klyfta

● Ägg 1 st

Panko 1 förp

Japansk soja 1 msk

Sesamolja ½ påse

Clariasfärs 250 g

Limedressad rödkål

Rödkål 300 g

Lime, saft 1 st

● Socker ½ tsk

● Salt* 1 krm

Att ha hemma ●

Ägg, Olja, Salt*, Socker

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Srirachadressing:** Blanda gräddfil, srirachasås, japansk soja och sesamolja i en skål.

3. **Mangosalsa:** Finhacka koriander. Finhacka röd chili (för en mildare salsa, ta bort frö och fröfäste från chillin). Skala och skär mango i små bitar. 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 2 biffar. Lägg resten av panken 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, mangosalsa, 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 panko.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ