



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
● Ägg 1 st
Vitlök 1 klyfta
Japansk soja 1 msk
Ströbröd 1 förp
Panko 1 förp

Mangosalsa

Röd chili ½ st
Lime 1 st
Mango 1 st
Rödlök 1 st
Koriander 10 g
Vitlök 1 klyfta
● Olja 1 tsk
● Salt 2 krm

Till servering

Mixsallad 30 g
Tortillabröd ½ förp

Att ha hemma ●

Ägg, Olja, Olja*, Salt

1. Sweet-chilimajonnäs: Blanda majonnäs och sweet-chilisås i en skål.

2. Förberedelser: Finhacka all röd chili. Häll av tonfisk. Hacka koriander.

3. Tuna fishcakes: 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 värme tortillabröden. Servera tuna fishcakes i tortillabröd med mangosalsa, mixsallad, sweet-chilimajonnäs och limeklyfta.

TIPS! Tänk på att färsk chili kan variera i styrka. Om du önskar en mildare smak, ta bort kärnhuset och de vita hinnorna.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ