



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.