



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

GL 098\_2

# Fiskekaker med mangosalat, jasminris og sweet chilisaus

## Ris

135 g jasminris

## Fiskekaker

360 g fiskekaker

## Mangosalat

1 stk hjertesalat  
1 stk tomat  
1 stk gulrot  
1 stk mango  
1 pakke peanøtter

## Servering

1 pakke sweet chili-saus

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

**2. Fiskekaker:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek fiskekakene i omtrent 2 minutter på hver side, eller til de er gjennomvarme.

**3. Mangosalat:** Skyll salaten og tomaten, og skrell gulroten og mangoen. Kutt salaten i strimler, tomaten i tynne båter, og gulroten og mangoen i strimler. Vend det hele sammen i en serveringsskål, og dryss over peanøttene.

**4. Servering:** Server sweet chilisausen til retten.

## TIPS!

Er mangoen umoden kan den legges i en lukket plastpose på kjøkkenbenken ved romtemperatur i et par dager.