



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 <sup>B</sup>

## Søt chilimajones

1 pakke søt chilisaus  
1 pakke lettmaiones

## Til servering

½ stk lime

salt <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

smør\* <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Tuna fishcakes:** Skyll og finhakk hele chilien. Skyll og grovhakk all korianderen. Skrell og finhakk hvitløken og halve rødløken. Hell oljen av tunfisken, 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 risen som anvist på pakken.

**3. Frisk agurksalat:** Skyll agurken og skjær lange bånd med en grønnsaks Skreller 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 korianderen 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.