



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Squash- og fetakaker med thailandsk agurksalat, søt chilisaus og ris

## Squash- og fetakaker

1 stk squash  
½ bunt koriander  
50 g fetaost  
2 stk egg  
½ pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili  
1 dl hvetemel\* <sup>B</sup>

## Thailandsk agurksalat

½–1 stk agurk  
½ stk rødløk  
½ pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili  
1 pose hvitvinseddik 30ml  
1 ss sukker <sup>B</sup>  
½ ts salt <sup>B</sup>

## Ris

135 g jasmiris

## Tilbehør

1 stk lime  
1 pakke søt chilisaus  
½ bunt koriander  
1 pakke hakkede peanøtter

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Squash- og fetakaker:** Riv squashen på den grove siden av et rivjern. Ha den revne squashen i et dørslag, og strø over litt salt. La squashen stå i et par minutter før du klemmer ut væsken med hendene. Skyll og finhakk korianderstilkene, spar bladene til topping. Smuldre fetaosten.
- 2. Thailandsk agurksalat:** Skyll og kutt agurken i to, og så i skiver på skrå. Skrell og finhakk rødløken. Rør sammen eddiken, 1 ss sukker og ½ ts salt i en skål, til sukkeret er oppløst. Vend inn agurken, rødløken og 1 ts av ingefærblendingen i dressingen, og sett salaten i kjøleskapet.
- 3. Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 4. Squash- og fetakaker, fortsettelse:** Bland squashen med eggene, korianderstilkene, fetaosten, 1 dl hvetemel, 1–2 ts av ingefærblendingen og litt salt i en skål. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek små, flate kaker av squashblandingen, i 4–5 minutter på hver side. Legg squashkaken over på en tallerken, og dekk dem med et kjøkkenhåndkle slik at de holder seg varme frem til servering.
- 5. Tilbehør:** Kutt limen i båter. Ha limebåtene, den søte chilisausen, korianderbladene og peanøttene i hver sin skål til servering.



## TIPS!

Bytt gjerne ut hvetemel med rismel for glutenfrie squashkaker.

\* Du kan bytte ut inarediensen mot et allergivenlig alternativ