



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min 👤 2 porsjoner

GL 115_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 ^B

^B 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.