



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Tod mun pla - Thaiändska fishcakes med mynta, koriander och sweet-chili dip

### Fishcake

Ingefära 1 bit  
Vitlök 1 klyfta  
Röd chili ½ st  
Koriander 10 g  
Mynta 10 g  
Lime 1 st  
Fisksås 1 msk  
● Äggula 1 st  
Sejrygg 300 g  
Majsstärkelse 1 påse

### Tillbehör

Jasminris 135 g  
Isbergssallad 1 st  
Lime 1 st  
Koriander 10 g  
Mynta 10 g  
Sweet chilisås 1 förp

### Att ha hemma ●

Äggula, Olja

- 1. Fishcake:** Skala och finriv ingefära och vitlök. Finhacka röd chili (se tips), koriander och mynta. Tvätta lime och finriv det yttersta skalet. Lägg allt i en mixerbunke tillsammans med fisksås, äggula och pressad saft från limen. Mixa ihop allt med en stavmixer.
- 2.** Skär sejrygg i små bitar. Lägg ner i mixerbunken tillsammans med majsstärkelse. Mixa ihop till en smet med stavmixer. Låt smeten stå och vila en stund.
- 3. Tillbehör:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen. Plocka blad från isbergssallad och klyfta lime. Plocka bladen från mynta och koriander. Lägg allt på ett serveringsfat eller i separata skålar.
- 4. Fishcake:** Hetta upp rikligt med olja i en stekpanna. Klicka ut smeten med en sked och forma till små biffar i pannan genom att platta till dem med en stekspade. Stek ca 2 min per sida, tills de är genomstekta. Låt rinna av på lite hushållspapper.
- 5.** Servera genom att lägga fishcakes i salladsblad tillsammans med lite mynta och koriander. Pressa på lime och dippa allt i sweet chilisås. Servera tillsammans med jasminris.

**TIPS!** Färsk chili kan variera i hetta. Smaka gärna lite på den innan användning och använd efter egen smak för önskad styrka.