Fruens thai-fiskekaker (en helt overkommelig oppskrift)

Fisk, da. Jeg er ganske glad i å spise fisk. Og jeg er godt utdannet, så jeg vet at man **burde** spise fisk. Så hvorfor er det litt bøyg å skulle tilberede fisk? Personlig så tror jeg at det er lettere å mislykkes når man lager fisk, jeg vet at jeg selv har gått på et par smeller og dermed mistet litt mojo'en rett og slett. En fiskehvisker er jeg definitivt hvertfall ikke. Men med en god oppskrift hjelper! Disse fiskekakene ,som jeg lagde forrige uke, ble virkelig gode og det gikk kjapt nok til at man kan smelle de sammen etter jobb.

Til ca 12, helt overkommelige, **fiskekaker** trenger du:

- ca **800 gr** laksefilet (jeg brukte frossen fisk)
- **1 stk** hakket rødløk
- **1 ts** revet frisk ingefær
- revet skall av **1 stk** sitron
- **2 ss** hakket koriander
- **3 fedd** hakket hvitløk
- **1 ts** sukker
- **1 ss** soyasaus
- salt
- pepper
- olje til steking

Ha alle ingrediensene i en bolle og la dem ligge der å mingle i ca 30 minutter. (Dette gjør du for at smakene skal sette seg). Bruk en stavmikser og kjør til alt er godt blandet. (Bruk gjerne foodprosessor om du har det). Smak til med salt og pepper. Form fiskedeigen til små, runde kaker. Varm oljen i en stekepanne, litt over middels varme. Stek fiskekakene gyldenbrune på hver side, ca. 1 -2minutt. Server med feks ris,

sweet chilisaus og vårløk.

Så gode at til og med Jensen ville ha.