

Kjappe asiatiske fiskekaker med enkel peanøttsaus

Etter forrige ukes kjøttbonanza på Lanzarote, er det tid for fisk. Disse ble så spicy og gode at jeg nesten glemte at jeg er tilbake til hverdagen. Men bare nesten.



Hu hei, for en sei:

(ca 10 stk avhengig av hvor store de er)

800 g seifilet uten skinn og bein, delt i mindre biter

1 egg

2 ss rød currypasta (kjøpes på glass)

saften av 1/2 lime

1/2 ts salt (vær forsiktig, både fiskesaus og currypaste kan være salt nok)

1/2 ts sukker

2 ss fiskesaus
2 ss griljermel
3-4 vårløk i tynne skiver
ca 3 ss finhakket koriander
sesamfrø

Ha alt unntatt vårløk, koriander og sesamfrø i en foodprosessor og kjør til en jevn farse. Ha blandingen i en bolle og rør inn koriander og vårløk. Strø sesamfrø på et brett eller fat og form små fiskekaker som du legger på brettet. Strø over sesamfrø på oversiden også. Stek på middels til høy varme 3 minutter på hver side (jeg brukte to stekepanner samtidig, det gikk radig) og hold varme i stekeovnen eller under lokk i en stekepanne.

Peanøttsausen lager du ved å blande:

1 liten boks kokosmelk (165 ml) og

2 ss grovt peanøttsmør

varm sakte opp og rør til en jevn saus, men den skal ikke koke. Smak til med:

limesaft (1-2 ss)

soyasaus (1-2 ss)

og litt finhakket chili

Jeg woket litt grønnsaker og kokte ris til, men server med det du synes er godt. Anbefaler uansett sweet chilisaus!



Oppskriften fant jeg hos [Matmisjonen](#)