

Recept

Clarias Thai fishcake

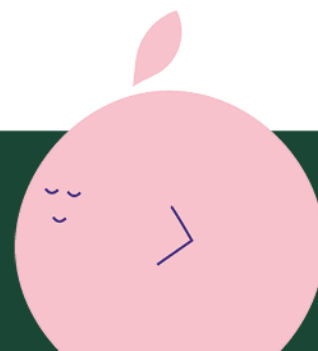
Serveras med havreris och dippsås (4–6 portioner)

Ingredienser Thai fishcake

600 g Clariasfärs
2 msk röd currypasta
1 ägg
3 msk majsstärkelse
½ röd chili
1 klyfta vitlök
1 msk fisksås
1–2 msk riven ingefära
3 salladslök alt ½ purjolök
Salt, vitpeppar

Havreris med svarta bönor och gotlandslins

3 dl okokt havreris, koka enligt förpackning
1 dl svarta bönor
1 dl riven morot
1dl gotlandslinser
1 dl rivna morötter
1 dl hackad koriander
1 lime, zest och juice
1 vitlöksklyfta
1 msk spiskummin
1 msk paprikapulver
2 msk rapsolja
Salt



Recept

Dippsås

½ dl japansk soja

1 msk fisksås

1 msk limejuice

1 tsk riven ingefära

1 msk hackad koriander

2 msk sweet chili

Smaksättning

Jordnötter och färsk koriander

Gör så här

Blanda Clariasfärs, currypasta, ägg och majsstärkelse, finhacka resterande ingredienser och blanda ihop, provstek gärna för att se så kryddningen är lagom. Stek biffarna i olja och lite smör.

Koka havreriset och blanda med bönor, riven morot, linser samt kryddorna och smaka av.

Blanda alla ingredienser till såsen.

Servera gärna med lite rostade jordnötter och extra koriander.

Tack Skövde kommun för receptet!

