



## Fiskbiffar med stekt ris och persikochutney

Ingredienser 4 personer

---

3 dl jasminris  
400 g sejfilé  
1 tsk salt, + 0,5 tsk salt  
1 krm svartpeppar, nymald + 1 krm svartpeppar  
1 st ägg  
1 dl matlagningsgrädde  
1 msk rapsolja, + 1 msk rapsolja

### Tillbehör:

2 dl gräddfil  
1 dl persikochutney  
1 st lime

### Tillagning

---

De snabblagade fiskbiffarna är en festlig vardagsrätt. Persikochutney finns i välsorterade livsmedelsbutiker.

1. Koka riset enligt anvisning på förpackningen. Låt svalna.
2. Mixa sejen med salt, peppar och ägg i en matberedare. Tillsätt grädden och mixa ihop hastigt. Forma färsen till 8 små biffar. Stek dem i 1 msk olja på medelhög temperatur ca 5 min på varje sida.
3. Stek riset i 1 msk olja tills det blir gyllenbrunt. Smaka av med 1/2 tsk salt och 1 krm peppar.
4. Servera fiskbiffarna med ris, gräddfil, persikochutney och limeklyfta.