



Fiskekakor

Ingredienser 4 personer

200 g	fisk, skinn- och benfri, vit, t ex torsk, långa, gös
200 g	fläskfärs
200 g	räkor, skalade
120 g	krabbkött
2 st	salladslökar
50 g	stjälkselleri
1 st	ägg
1 msk	potatismjöl
2 msk	sweet hot chilisås
0,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar
1 msk	thaibasilika, finhackad
2 msk	rapolja, till stekning

Tillagning

Servera gärna ris eller potatismos , sallad och en skål med sweet hot chilisås till.

1. Skär fiskfiléerna i bitar och kör dem pulsvi i en matberedare så att den blir finhackad. 2. Lägg i färs, räkor, krabbkött, strimlad salladslök, strimlad selleri, ägg och potatismjöl. Kör med pulsknappen till en finhackad blandning. Det ska inte bli mosigt.

3. Smaksätt blandningen med sweet chili, salt, peppar och thaibasilika. Forma små pannbiffar och stek dem i olja på medelgod värme ca 2 min på varje sida.

4. Servera med sweet hot chilisås, rotmos och sallad.