



Foto: Ingvar Eriksson

Frasiga laxkakor

Ingredienser 4 personer

600 g	laxfilé, skinn- och benfri
1 msk	ingefära, finriven
1 tsk	salt
3 msk	potatismjöl
1 st	äggvita
1 st	chili, t ex spansk peppar, röd
1 dl	mynta, hackad
2 msk	rapsolja

Tillbehör:

sweet chilisås, eller tempurasås
limeklyftor

Tillagning

Laxkakorna är godast frasigt nystekta. Servera dem som snacks eller med nudlar eller ris. Variera med att smaksätta laxfärsen med t ex lime- eller citronskal, wasabi eller finstrimlade limeblad.

1. Skär laxen i tunna strimlor. Blanda laxen med ingefära och salt. Pudra över potatismjölet och rör om. Blanda i lätt uppvispad äggvita.
2. Kärna ur, strimla och blanda ner chili tillsammans med mynta i laxfärsen.
3. Hetta upp lite av oljan i en stekpanna. Lägg i laxfärsen i 2 matskedsstora klickar och bred ut dem. Stek laxkakorna guldbruna i omgångar på medelstark värme ca 2 min på varje sida.
4. Servera laxkakorna nystekta med sås och limeklyftor.