

Asiatiske fiskefrikadeller med dip og sprøde grønsager

4 personer

Ingredienser:

500 g. Torsk
1 lille teske salt
1 æg
1½ spsk. rasp eller mel
½ bundt koriander eller bredbladet persille
½-1 stængel citongræs
1 lille stykke ingefær (1 tsk. fint revet)
½ finthakket mild chili, mængde efter smag og behag

Sojadip:

½ dl soja
saften af ½-1 lime
lidt fint snittet chili
eventuelt et par dråber sesamolie
½-1 lime skåret i både

Tilbehør:

sød chilisaucé
sprøde grønsager
kogte jasminris

Fremgangsmåde:

Skær fisken i grove tern og hak det med en skarp kniv på et spækbræt. Rør fiskekødet med salt. Tilsæt æg og rasp og rør det godt sammen.

Bank citrongræsstængelen, så den mases lidt. Skær citrongræs i tynde skiver og hak det fint. Riv ingefær fint og hak koriander eller persille og chili. Rør den faste fiskefars med citongræs, ingefær, koriander eller persille og mild chili.

Form fiskenfarsen til mindre fiskefrikadeller og steg dem i olie på en pande 3-4 minutter på hver side.

Rør soja med limesaft, chili og eventuelt lidt sesamolie

