

Thai fishcakes

4 personer

Ingredienser:

500 g. Torsk
40 gram fiskesauce
2 tsk rød karrypasta
lidt sukker
lidt salt
5 dl neutral olie (til fritering)
2 håndfuld bønner
4 æggehvider

Fremgangsmåde:

Bled fisken med lidt salt. Tilsæt rød karry, sukker, æggehvide og fiskesauce og bled igen.

Sær bønnerne i små ringe og vend (ikke bled) i fiskefarsen.

Hæld olien i en gryde og varm op, indtil olien syder om en tandstik.. Form herefter farsen til frikadeller og sæt af i olien.

Steg indtil de er gyldenbrune og løft dem herefter over på et stykke fedtsugende papir.

Server ris og sweet chilisaucen til.

