

Sydamerikanske fiskefrikadeller med avocadosalsa

Ingredienser:

500 g torskefilet

1 tsk. salt

1 æg

1 cm frisk ingefær

3 spsk. frisk koriander

1 tsk. stærk chilipasta

1 dl olie til stegning

Avocadosalsa:

2 modne avocadoer

saft af en limefrugt

1 lille rødløg

½ frisk chili

200 g tomater og 4 spsk. olivenolie

Ovnstegte kartofler:

500 g små kartofler

lidt ole

1 spsk. salt

Fremgangsmåde:

Ovnstegte kartofler: Tænd ovnen på 200 grader. Læg de skrubbete kartofler i en bradepande med bagepapir. Dryp lidt olie henover dem og drys med salt. Steg kartofler til de er møre - ca. 20 min.

Frikadeller: Blend torskefileterne med salt til en jævn fars. Rør herefter revet ingefær, hakket koriander i farsen sammen med chilipastaen. Form farsen til flade frikadeller og steg dem i olie 3 – 4 min. på hver side.

Avocadosalsa: Skær avokadokødet i små tern, og pres limesaft over. Hak løget fint. Skær chilien i små ringe. Halver tomaterne, fjern kernerne og skær dem herefter i små tern. Vend avocadoerne sammen med løg, tomat og olivenolie og pynt med chili. Server salsaen til fiskefrikadellerne sammen med de ovnstegte kartofler.

