

Thai fiskefrikadeller

500 g torsk eller anden hvid fisk. Hakkes groft med kniv

200 g frosne rejer

1 stort rødløg, finthakket

2 tsk. hvidløg finthakket

1 stilk citrongræs, fintsnittet. Kan også bruge tørret

1 – 2 tsk. Sambal Oelek

2 – 3spsk. fiskesovs

1 æg

Rigeligt olie til stegning

Fremgangsmåde:

Tø rejerne og lad dem dryppe af. Bland farsen med rejer, løg, æg og krydderierne.

Opvarm olien på en pande – olien skal dække bunden -. Form frikadellerne med en ske og steg dem på begge sider ved middel varme til de er gyldne. Steg ikke for mange ad gangen og lav dem ikke for store. Smag en af de første for at se om du har krydret dem godt nok. Måske mangler de Sambal Oelek, salt eller fiskesovs.

Lad frikadellerne dryppe af på køkkenrulle. De kan holdes varme i ovnen så de varme til serveringen.

Anret frikadellerne på et fad og pynt med limebåde og friske korianderblade. Server med kogte ris, sød chillisovs, soya og krydret agurkesalat.