

Thai-fiskefrikadeller med sød chillisauce

500 g torsk – hakkes groft med kniv

1 dåse krabbekød

1 stort rødløg

2 fed hvidløg

1 stilk citrongræs

1 spsk. galangarod eller frisk ingefær

1 kaffir-limeblad – kan udelades

1 – 2 tsk. sambal oelek

2 -3 spsk. fiskesauce

Saft af en limefrugt

Vindrukerneolie til stegning

Tilbehør:

240 g jasminris – koges efter anvisningen på pakken

Sød chillisauce fra flaske

1 bundt frisk koriander

2 lime frugter

Fremgangsmåde:

Bland fiskefarsen med krabbekødet. Pil og hak rødløg og hvidløg. Skær top og bund af citrongræsset pil de yderste lag af og hak resten fint. Skræl og hak galangarod eller ingefær. Knus kaffir-limebladene fint – kan udelades. Rør alle ingredienserne sammen i en skål. Form små frikadeller med en ske og steg dem i rigeligt olie på en pande. Steg ikke for mange ad gangen og lad dem dryppe af på en køkkenrulle.

Server frikadellerne med kogte ris, sød chillisauce, plukket koriander og limefrugter skåret i både.