

Fisk og skaldyr

Fisk og skaldyr er nogen gange ikke særligt velset på middagsbordet. Dette er i grunden synd for der er masser af mad der smager helt fantastisk fra denne mad kategori. Du behøver jo ikke lave retten som du plejer, selv børnene vil være begejstret ved mødet med anderledes smagsindtryk.

Stegte fiskekager

Ingredienser	Mængde
Torskefiletter eller sej i store tern	450 g
Varmt vands rejer eller kongerejer skåret i 3 stykker	10 stk
Æg	1
Kaffirlime blade skåret i små stykker	4
Karrypasta, alt efter smag kan du tilføje mere	1 – 1½ spsk.
Forårsløg store, hvis der kun er små tilføj flere	3 stk
Rød chili, fjern kerner og hvide membraner	1 – 2 stk
Koriander, valgfrit hakket i små stykker	½ - 1 bundt
Grøn chili som tilhører uden kerner og hvide membraner	1 – 2 stk.

Ingredienser	Mængde
Sukker	125 g
Hvidvins- eller risvinseddike	½ dl
Gulerod i julienne stave (små tynde stave) efter størrelse	1 – 2 stk
Agurk skrøllet og udkernet i julienne stave	6 - 8 cm

Kom fisken i en foodprocessor sammen med æg, rejer, kaffir blade, grøn karrypasta, og rød chili. Blend til farsen er blød og lækker. Hæld blandingen i en ny skål og tilsæt forårsløg og koriander. Sæt skålen i køleskab i min 30 min. Lav dippen med sukker i

en gryde sammen med 1-2 spsk vand sammen med eddiken. Varm langsomt op til sukkeret er opløst. Tilsæt gulerødder og agurk stave, fjern gryden fra varmen og lad køle af. Form fiskekagerne med en ske og læg på panden hvor de bliver stegt i enten rapsolie eller jordnøddolie. Fiskekagerne skal være gyldne og gerne brune på i hvert fald to sider, men gerne på alle sider hvis muligt. Varm dippen op.

Server stegte ris til sammen med den varme dip.

Billedet opdateres snart