

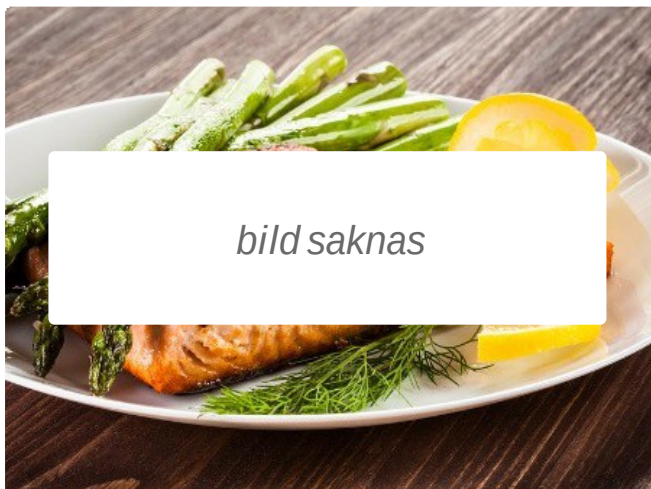


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Huvudrätt, Fest

LAXCAKE MED TERIYAKIMARINAD

Ingredienser ▮

600 g lax
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar
4 st salladslök
1 knippe persilja
1,5 msk balsamvinäger
3 msk sweet chilisås
2 cm ingefära, färsk
3 msk soja
1 klyfta vitlök
2 msk matolja

Gör så här ▮

Riv ingefära och vitlök. Vispa ihop vinäger, sweet chili, ingefära, soja, vitlök och matolja. Låt marinaden stå och dra.

Finhacka fiskkötet, salta och peppra. Strimla salladslöken och hacka persiljan, blanda allt. Forma biffar och stek i olja, 2-3 minuter på varje sida.

Servera biffarna med marinaden och förslagsvis ris och haricots verts.