

Indiske fiskekaker

250 gram kald seifilet i grove biter

1/2 ts salt

1 ts gurkemeie

1/2 ts spisskummin

1 ts garam masala

(1/2 ts chilipulver, kajennepepper el hvis du vil ha litt mer sting)

1 ss potetmel

1 egg

1 løk, finhakket

2 - 3 fedd hvitløk, finhakket

Slik gjør du:

Stek løken blank i middels varm panne. Tilsett hvitløken og stek et knapt minutt til. Avkjøles. Finhakk fisken og tilsett salt, krydder, potetmel og egg - blandes godt. Bland inn løk og hvitløk og form til små kaker med skje og hånd. Stekes i olje eller olje/smør til kakene er pent gylne. Serveres med revet gulrot med presset sitron over.

BON APETIT!