



Asiatiska fiskkroetter med maltwhisky

Kock: **Ludvig Brydolf** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Fiskkroetter går ganska snabbt och är en enkel men ändå lyxig förrätt, ett frasigt och krispigt skal med en saftig och smakrik kärna.

Här använder jag en maltwhisky för att bygga ett djup bland smakerna som för övrigt är ganska pigga och lätta. Ekfatens toner av vanilj ger en fyllighet tillsammans med smöret och den nötiga sesamoljan.

www.matforbarnover18ar.se



INGREDIENSER

500 g färsk vit fisk
1 gul lök
0.75 röd chili
50 g smör
1 tsk sesamolja
2 tsk salt

3 msk maltwhisky
0.5 solovitlök
0.5 lime
1 ägg
0,5 dl ströbröd
1 1 liten bit ingefära
1 stjälk salladslök
1 kruka koriander
vetemjöl
2 ägg
3 dl pankoströbröd
1 lit rapsolja att friterar i

GÖR SÅ HÄR

- 1 Finhacka lök och chili och stek den mjuk i smör och sesamolja, låt svalna.
- 2 Häll lökblandningen tillsammans med fisken i en matberedare tillsammans med salt, whisky, riven vitlök, lime, ägg och ströbröd. Mixa på full effekt tills allt är hackat och blandat, riv ingefäran och krama saften från rivet ned i matberedaren.
- 3 Finhacka salladslök och koriander och blanda ned för hand, därefter är smeten klar. Forma små bollar av smeten i storleken av köttbullar ungefär.
- 4 Panera i mjöl, därefter uppvispat ägg och slutligen pankoströbröd. Friterar krispigt gyllenbruna i rapsolja på 180 grader och låt rinna av något på hushållspapper.
- 5 Servera gärna med en hemmagjord majonnäs kryddad med en riven vitlöksklyfta, en tesked limejuice och ett par matskedar hackad koriander.