

Doftande thailändska fiskbullar med tamari-dippsås

Total tid **90 Min.**

INGREDIENSER

10 Portioner

Fiskbullar:

1 kg	vit fiskfilé, utan ben och skinn
500 g	råa räkor, inga skal eller fenor
150 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd Tamari glutenfri sojasås</u>
100 g	färs koriander
100 g	salladslök
50 g	ingefära
1 msk	vitlökspuré
1	ägg
	Skal och saft av 1 apelsin
120 g	potatismjöl
100 g	rismjöl
2 msk	sesamolja
2 msk	socker

Dressing:

500 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd Tamari glutenfri sojasås</u>
50 g	färs koriander
70 ml	risvinäger
50 ml	vatten
1 tsk	ingefära, nyriven
1 tsk	vitlök, färskpressad
2 msk	socker
10 g	apelsinskal, rivet
1	chilipeppar
2 tsk	sesamfrön till garnering

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Fiskbullar: Hacka fisk och räkor i en matberedare. Tillsätt hackade örter, salladslök, ingefära, vitlök och ägg och blanda, rör sedan ner potatismjöl, rismjöl och resterande ingredienser. Låt stå i kylan i minst 1 timme. Forma bollar av fiskblandningen och blanchera i kokande vatten i 1-2 minuter. Trä bollarna på spetten, pensla med Kikkoman Glutenfri Sojasås och strö över sesamfrön, stek sedan på alla sidor i en panna eller på grillen.

Dressing: Blanda vinäger, Kikkoman glutenfri sojasås, socker och apelsinskal, tillsätt sedan vitlök, ingefära, chili, vatten och örter. Blanda väl och krydda efter smak.