

Torsk- och potatiskroketter med tomatsås

Total tid **40 Min.** **30 Min.** Tid för förberedelse **10 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

För kroketterna:

1 kg	torskfilé, finhackad
1,5 kg	mjölig potatis, skalad och kokt
250 g	hela ägg
30 g	hackad persilja
2 g	riven muskotnöt
20 g	citronskal
80 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd Tamari glutenfri sojasås</u>
500 g	glutenfria brödsmulor (t.ex. gjorda av majs) Olja för stekning

Till såsen:

5 g	anis
100 g	smör
50 g	honung
50 ml	risvinäger
50 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd Tamari glutenfri sojasås</u>
300 g	skållade tomater
30 g	tamarindpasta

Till garneringen:

1	citronklyftor
----------	---------------

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Lägg torsken i en skål. Mosa potatisen med en potatispress och blanda med ägg, persilja, muskotnöt, citronskal och Kikkoman glutenfri sojasås.

Steg 2

Forma små kroketter av blandningen, rulla i ströbrödet och stek sedan i olja på ca. 175 °C i ca. 3 minuter tills de är gyllenbruna.

Steg 3

Rosta anisen i en torr stekpanna. Tillsätt och bryn smöret. När det är brunt, tillsätt honung, risvinäger, Kikkoman glutenfri sojasås, skållade tomater och tamarindpasta. Sjud allt i ca 5 minuter på låg värme.

Steg 4

Häll upp såsen på tallrikar, arrangera kroketterna ovanpå och servera garnerat med citronklyftorna.