



# Fiskkakor med mangochutney

## Fiskkakor med mangochutney och Alpro Soja Cuisine

### Tillagning

1. Börja med mangochutneyn. Skala och skär mangon i bitar. Skala löken och skär även den i bitar. Ta bort fröna från chilipepparn och hacka chili tillsammans med koriander.

2. Lägg alla ingredienser i en kastrull och koka upp. Sänk värmen och låt sjuda i ca 20 till 25 minuter. Rör om då och då, och krydda med 2 matskedar Alpro Soja Cuisine och citronsaft, salt och peppar.

3. Fiskkakorna: grovmosa makrillen och den förkokta potatisen. Tillsätt och blanda ned räkor, hackad lök, persilja, 2 msk Alpro Soja Cuisine, citronsaft och majsstärkelse. Krydda med muskot, salt och peppar.

4. Forma blandningen till platta kakor. Stek dem i olivolja och smör/margarin i ca 5 minuter tills de är gyllenbruna på varje sida. Eller baka dem i en förvärmad ugn på 180 ° C, på en smord plåt i ca 15 - 20 minuter. Servera fiskkakorna med en fräsch sallad på gurka, rödlöksringar och mangochutney.



4 portioner



30min



### Ingredienser

- Fiskkakor:
- 1 (+/- 300 g) rökt makrill
- 100 g räkor
- 250 g mjölig förkokt potatis
- ett ägg
- 1 hackad lök
- 1½ msk majsstärkelse
- 4 msk limejuice
- 4 kvistar koriander
- Chutney:
- 250 g mango
- 1/2 röd chilipeppar
- 1/2 rödlök
- 70 ml äppelcidervinäger
- 3 msk honung
- 4 msk Alpro Soja Cuisine
- 1 msk Margarin/Smör (välj växtbaserat om du vill)
- 1 matsked olivolja
- 1 gurka
- muskot
- nymalen peppar och salt

## Tillagad med

Alpro Soya Airy & Creamy

