



Kalakakut Thai-Tyyliin - Tort Man Plaa

Aineet: 250 g kalaa erittäin pieneksi paloitetuna
2 rkl kalakastiketta
2 kananmunaa
2 rkl maissijauhoa
1 rkl ruskeata sokeria
5 kaffirlimen lehteä ohuiksi viipaloituna ja ruodittuna
50 g papuja ohuiksi viipaloituna

Valmistus: 1. Vatkaa kananmunat.
2. Sekoita ainekset kulhossa taikinaksi.
3. Muotoile taikinasta pieniä palloja ja litistä ne halkaisijaltaan noin 4 cm pyörylöiksi.
4. Kuumenna ruokaöljy wokissa. Paista kakuja öljyssä muutama minuutti, kunnes ne ovat kullanruskeita.
5. Kuivaa paistetut kakut talouspaperin päällä.
6. Kalakakut tarjoillaan kuumina ja dippaillaan kurkku- tai chilikastikkeessa. Myös tulinen lime-chilikastike sopii hyvin kakkujen kanssa.

www.superkokki.com