



Majskager

(inspireret af det thailandske gadekøkken)

Super lækre små kager, der I det thailandske køkken oftest bliver smagt til med kaffirlimeblade, og koriander. Her leger vi med vilde urter fra den danske natur.

INGREDIENSER:

- I dåse majs
- 250 g hakket svinekød. Den kan sagtens lave med både kalkun og kylling.
- 2 tsk. rød karrypasta. Skru ned for mængden hvis det er til børn. Kan evt. helt undlades, især hvis man har urter, der har noget smag.
- 3 spsk. majsstivelse
- 2 tsk. rørsukker
- ½ sammenpiske æg
- Olie til stegning.
-

FREMGANGSMÅDE:

1. Majs, kød, karrypasta, sojasauce, majsstivler og hakkede urter kommer i en skål og blandes.
2. Rør farsen godt, tilsat sukker-
3. Tilsæt ægget lidt efter lidt, til det lige begynder at hænge sammen.
4. Form til små flade kager, og læg dem på en tallerken eller lignende drysset med mel.
5. Forbered og opvarm pande med nok madolie til friturestegning.
6. Når olien er klar varm, steges de på begge sider til de er gyldne og gennembagte (ca. 5 minutter)
7. Læg dem på et stykke køkkenrulle for at absorbere overskydende olie.
8. Serverer de varme og sprøde kager sammen med en sur-sød sovs lavet på eddike, sukker, chili og lidt god fra naturen, eller blot lidt soya.
- 9.
- 10.

URTER: I princippet kan alle spiselige urter bruges. Skvalderkål fungerer fint, men også nogle af de mere kraftigt smagende urter fra stranden er gode. Strandkarse, strandsennep, læge-kokleare, strandbede for at nævne nogle. Prøv dig frem og find din egen favorit. Er du ikke så stærk i urter, så download app'en Vild Mad. Her kan du få god hjælp.

Kokkens tips.

Lækre med lidt grøn salat til. Evt. baseret på vilde urter.

