

Oksefrikadeller med forårsløg og sesam

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær forårsløg i tynde skiver.

Kom farsen og forårsløg i en skål. Pres hvidløg i. Riv ingefær og kom den i. Pres saften af limefrugten og kom den i farsen. Rør det hele sammen med æg, fiskesauce, sojasauce og sambal oelek. Stil farsen på køl i 30 minutter.

Form farsen til frikadeller. Hæld sesamfrø i en skål og tril frikadellerne heri.

Steg frikadellerne i olie på en pande, til de er gennemstegte og gyldne.

Ingredienser

500 g hakket oksekød

3 forårsløg

2 fed hvidløg

1 tsk. fintrevet ingefær

Saften af 1 lime

1 æg

1 spsk. fiskesauce

1 spsk. sojasauce

1 tsk. sambal oelek

Olivenolie til stegning

Drys: 1 dl sesamfrø