



Laxbiffar med tomatraita

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **45 min** Portioner: **4-6**

Härligt smakrika laxbiffar med tomatraita, enkelt att laga, maximal smakupplevelse.



INGREDIENSER

Laxbiffar

- 700 gram laxfilé
- 1-2 matskedar finhackad röd chili
- 1 deciliter hackad färsk koriander
- 4 stycken vitlöksklyftor
- 1 styck ägg
- 2 matskedar finhackad ingefära
- 1,5 teskedar salt
- 2 kryddmått finmald vitpeppar
- 4 matskedar potatismjöl
- 4 matskedar färsk citronjuice
- 3 matskedar smör
- 3 matskedar rapsolja

Tomatraita

- 500 gram färska tomater
- 4 deciliter fet yoghurt, typ turkisk
- 1 deciliter creme fraiche (34%)
- 1 matsked mald spiskummin
- 2 kryddmått salt



GÖR SÅ HÄR

- 1** Laxbiffar: Om det är skinn på laxen, så börja med att ta bort det. Hacka laxen i små små bitar, nästan så att det blir en färs, men den ska inte malas.
- 2** Riv vitlöken på den fina sida av rivjärnet. Finhacka, chilli, ingefäran och koriander.
- 3** Blanda alla ingredienser väl, men mjölet går i sist, lite i taget och fortsatt att blanda ordentligt. Laxsmeten ska vara ganska lös i konsistensen. Tänk köttbullssmet, men lite lösare.
- 4** Ta klickar som du tycker är lagom till biffar och lägg ner i stekpannan tillsammans med upphettat smör och rapsolja. Stek varje sida på medelvärme i cirka 5 minuter.
- 5** Tomatraita: Skölj och hacka tomaterna. Blanda yoghurt, crème fraiche, spiskummin och salt i en skål. Blanda i tomaterna.
Tips! Om tomaterna endast har lite sötna, så lägg till 1 matsked flytande honung.
- 6** Servera laxbiffarna med långkornigt ris och tomatraita.