FISK

Laxbiffar med tomatraita

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

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

45

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 fortsätt 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, cremé fraiche, spiskummin och salt i en skål. Blanda i tomaterna.
Tips! Om tomaterna endast har lite sötma, så lägg till 1 matsked flytande honung.

6. Servera laxbiffarna med långkornigt ris och tomatraita.