FISK

Fiskburgare med citronaioli

Kock: **Karin Högberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Saftiga fiskburgare med hemgjord aioli. Servera som en klassisk hamburgare i bröd, eller till en sallad.

Aioli är inte så svårt att göra som man kan tro, och det blir så mycket godare! Du kan smaksätta din aioli precis hur du vill, men till dessa fiskburgare är citron en vinnare. När du gör din egen aioli slipper du dessutom onödiga tillsatser.

INGREDIENSER

600 g fiskfärs (ex lax eller torsk)
1 st ägg
3 msk vetemjöl
salt och vitpeppar
3 msk ströbröd till panering
3 msk smör till stekning
Aioli
2 st äggulor
3 dl olivolja
3 st vitlöksklyftor

saft från 1/2 citron
salt

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med aiolin: Vispa ihop äggulorna i en skål. Droppa försiktigt ner olivolja medan du vispar tiden, det går bra att använda elvisp. Tillsätt resen av olja i omgångar och vispa tills såsen "gått ihop" och tjocknat. Rör försiktigt ner citronsaften, pressad vitlök och salt. Förvara aiolin i kyl.

2. Blanda fiskfärsen med ägget och mjölet, gärna i en matberedare och krydda med salt och peppar. Forma burgare som är ca 6 cm i diameter och 2 cm tjocka. Vänd dem i ströbrödet och stek dem i en stekpanna i smör på medelvärme tills de fått fin färg.