



Laxburgare med bacon och romsås

Kock: **Lotta Öström** Tid: **40 min** Portioner: **4**

En god burgare är aldrig fel. Här en smarrig laxburgare med bacon och romsås.



INGREDIENSER

Romsås

2 matskedar hackad purjolök
3 matskedar creme fraiche
4 matskedar citronmajonnäs
3 teskedar stenbitsrom
salt
pepper
rivet citronskal

Laxburgare

500 gram lax
1 tesked dijonsenap
2 stycken äggulor
0.5 stycken rivet skal av citron
1 matsked maizena majsstärkelse
salt
1 nypa cayennepeppar
1 skvätt olja
1 paket bacon
2 stycken tomat
1 stycken rödlök, skivad
4 stycken salladsblad till servering
4 stycken hamburgerbröd
4 kvistar dill



GÖR SÅ HÄR

1

Börja med romsåsen. Finhacka purjolöken och blanda i de övriga ingredienserna. Smaka av med salt och peppar och citronskal. Jag brukar göra egen citronmajonnäs men det går även bra med färdigköpt. Ställ såsen i kylan.

2

Hacka laxen fint och lägg i en bunke. Tillsätt de övriga ingredienserna och rör om. Låt stå i 10-15 min innan du formar till 4 stycken biffar och steker i olja. Under tiden, stek baconet.

3

Lägg laxburgarna mellan bröden tillsammans med de skivade tomaterna, salladen, löken, baconet, romsåsen samt dillen. Servera med pommes eller bara som de är.