



Sliders med rökig lax, wasabimajo, koriander, lime och avokado

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Sliders är mindre hamburgare som du antingen kan servera som tilltugg på festen eller varför inte två-tre stycken till middag? Kanske till och med några olika varianter? Dessa är busenkla att göra och går åt i ett nafs!



INGREDIENSER

8 st slider hamburgerbröd (finns att köpa på bröдавdelningen)
800 g färsk laxfilé i bit, med skinnet kvar
rökt paprikapulver
chiliflakes
salt

Wasabimajonnäs

2 dl majonnäs
3 tsk wasabi

Tillbehör

- 1 kruka krispsallad
- 1 ask cocktailtomater
- 2 st avocado
- 1 knippe salladslök
- 1 kruka koriander
- 2 st lime

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175 grader. Lägg laxen med skinnsidan neråt på en plåt med baklåtspapper under. Salta laxen lätt och krydda med rökt paprikapulver och chiliflakes. Sätt in laxen i ugnen, den är färdig när den håller 52 grader i innertemperatur. Det tar ca. 20 minuter.
- 2** Rör ihop majonnäs och wasabi och smaka av så att du får den lagom stark med wasabin.
- 3** Skiva cocktailtomaterna, plocka och skölj salladen och strimla salladslöken. Klyfta limen och skiva avocadon.
- 4** Rosta hamburgerbröden precis innan servering. Montera sedan ihop dina sliders. Jag brukar börja med en klick majo i botten, ett salladsblad, några skivor tomat, avocado, salladslök och sedan laxen. Lite mer majonnäs, pressad lime och sedan koriander och på med locket. För att göra den lättare att äta kan du med fördel stoppa dina sliders i små hamburgerfickor som du kan köpa i butik.
- 5** Servera med en extra limeklyfta vid sidan om.