



FISK

Laxburgare

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Servera som en vanlig hamburgare i bröd eller tillsammans med ris och en god sallad.

INGREDIENSER

Laxburgare

500 g färsk lax

1 st ägg

1 st lime

15 strån gräslök

1 nypa salt och peppar



Tillbehör

4 st frallor

8 blad plocksallad

100 g alfagroodar

1 st rödlök

1 st tomat

Dressing

2 dl creme fraiche
1 klyfta vitlök
1 st lime

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hacka laxen grovt och finhacka gräslöken. Riv zesten fint från limen.
- 2** Blanda alltihop med ägg, salta och peppra.
- 3** Forma till 4 stycken burgare. Stek eller grilla tills de är genomstekta, några minuter på varje sida.
- 4** För att göra såsen river du zesten av en lime, pressar saften ur ena halvan och pressar en vitlöksklyfta. Blanda allt med crème fraiche.
- 5** Skär lök i ringar, riv salladsblad i bitar och bygg burgarna med alla ingredienser.