



Fiskburgare är något som är väldigt enkelt och gott. Tryter ideérna på vad du ska göra med det frysta 4-pack laxfileér du köpt?! Här kommer ett kanongott recept. Laxfileérna tinar snabbt om de får ligga framme i rumstemperatur. Bara att skära fileérna i mindre bitar och mixa i matberedare. Tillsätt en kokt pressad potatis, salt, peppar & chilisås. (*D'Elidas är kanongod till just fiskburgare*) Stek i stekpanna och servera i Frisco hamburgerbröd som ni säkert sett på snabbmatskedja; Max! Dom är enormt goda och det gör stor skillnad på smaken när man gör egna hemma-burgare. Fyll bröden med sallad, tomat & en god dressing med smak av chili/lime. Hur gott som helst!



Frisco hamburgerbröd. Bild lånad från www.max.se

6 st fiskburgare

Det här behöver du :

- 4 laxfileér
- 1 medelstor kokt potatis
- 1 msk D'Elidas Chilisås
- 2 tsk potatismjöl
- salt & peppar

GÖR SÅHÄR :

Låt laxfileérna tina. Skär dom i midre bitar och kör i matberedare med kniven till en ganska lät smet. Pressa potatisen och tillsätt. En matsked av chilisåsen om du tycker om lite hetta, annars ta en halv. Rör ner potatismjöl och salt & peppar. Stek två och två i stekpanna i lite olja ca 3 minuter på varje sida.

Chili/Limedressing (bara att röra ihop allting) :

- 2 dl matlagningsyoghurt eller cremé fraiche
- 1 msk chilisås (D'Elidas)
- ½ lime (pressa ner juicen)
- Salt & peppar

Den här dressingen är också väldigt god till andra fiskrätter som kall sås.



När smeten är klar, forma till 6 st runda burgare, platta till dem och panera i lite ströbröd.



Stek i rapsolja, ca 3 min på varje sida, tills de fått fin färg.



Snart dags för kvällsmiddagen!

24 kommentarer än så länge

[Kommentera](#)