

2019567

13:07:31

# Madeleine

## Bilder

~  
~  
~  
~  
~  
~  
~  
~  
~

## Diverse

~  
~  
~  
~  
~  
~  
~  
~  
~

**NEWS**

## Recept

- ~ Kött,Färs ~
- ~ Korv ~
- ~ Pasta ~
- ~ Kyckling ~
- ~ Fisk ~
- ~ Grilltime~
- ~ Div gott ~
- ~ Såser & dressingar ~
- ~ Drinkar ~
- ~ Frukost ~

### Laxburgare



8 stora biffar  
Det här behöver du :  
8 st frysta laxfileér  
1 liten burk lätt creme fraiché (varav ½ burk till dressing)  
**1 msk D`Elidas chilisås**  
Några droppar limejuice  
1 ägg  
1 msk potatismjöl  
Salt & peppar  
Cayennepeppar

Gör så här :  
Tina laxfileérna och skär dom i mindre bitar.  
Kör i matberedare tills de är finfordelat.  
Blanda alla ingredienserna till laxburgarna.  
Obs bara halva burken av creme fraichén, spara hälften till dressing.  
Låt smeten stå i kylskåp ca 30 min. Stek i stekpanna tills de fått fin färg  
och är genomstekta. Servera med bröd, sallad & grönsaker och rör ihop  
en god chilidressing av resten av creme fraichén  
som du blandar med salt, peppar & chilisås!



Smeten räcker till 8 STORA burgare.

xx

## Välkommen!

Hejt! Jag heter Madeleine, är bosatt med mina 2 underbara söner i en liten stad i Sverige:-) Tycker de är kul att kunna dela med sig av lite smått & gott, så jag hoppas du tar dig tid & kikar igenom lite!

Bilderna som finns på denna sida är PRIVATA! För INTE spridas över nätet!

[Madeleine](#)

