



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Huvudrätt, Fest

LAXBIFFAR

Ingredienser ▮

600 g laxfile
1 st ägg
3 msk potatismjöl
2 msk rapsolja
1 tsk salt
2 msk ingefära, färsk (*riven*)
 $\frac{1}{2}$ dl soja (*japansk*)
1 st lime (*saften*)
1 msk socker
2 msk sesamfrön

Gör så här ▮

Sås: blanda soja, limesaft, socker och sesamfrön.

Laxbiffar: Skär laxen i ca 0.5 cm bitar. Lägg i en bunke och blanda med ägg, potatismjöl, olja, salt och ingefära. Klicka ner ca 1 msk av smeten i varm panna och platta ut lite. Stek på båda sidor tills de är genomstekta.

Servera med ris och grönsaker