



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

LAXBIFFAR MED SWEETCHILISÅS

Ingredienser ▮

- 4 st laxfile
- $\frac{1}{2}$ st citron (*rivet skal + saft*)
- 1 klyfta vitlök
- 1 msk potatismjöl
- 1 tsk salt
- 1 krm svartpeppar
- ▮ Sås
- 2 dl matyoghurt
- 2 msk sweet chilisås (*eller efter smak*)
- ▮ Serveras med ris

Gör så här ▮

Finhacka laxen eller mixa den grovt.

Blanda laxen med salt, peppar, citronsaft och -skal, pressad vitlök och potatismosmjöl till en färs. Forma färsen till 4 stora biffar.

Stek laxbiffarna i smör eller olja 2-3 minuter på varje sida.

Blanda matyoghurt med sweetchilisås i en skål. Servera biffarna med såsen och kokt ris.