

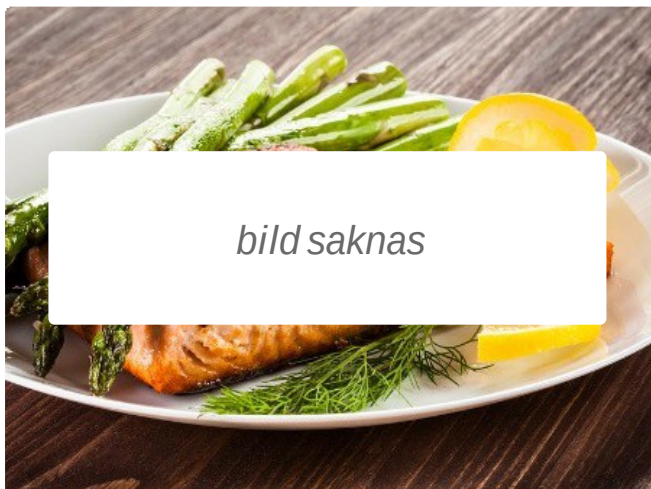


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Huvudrätt

LAXBURGARE MED MANGOSALSA

Ingredienser ▮

500 g laxfilé
2 st jalapeños (*eller spansk peppar*)
1 tsk salt
1 st lime (*saft och rivet skal*)
1 msk potatismjöl
2 dl matyoghurt
1 st mango
1 st salladslök

Gör så här ▮

1. Finhacka laxen eller mixa den grovt (stavmixer fungerar bra). Kärna ur och finhacka pepparen. Blanda hälften av pepparen med laxen, salt, limeskal, mjöl och 1/2 dl yoghurt till en färs. Forma färsen till 4 stora biffar.
2. Skala, kärna ur och hacka mangon. Finstrimla salladslöken. Blanda mango, salladslök och limesaft med yoghurten och pepparen som är kvar.
3. Stek laxburgarna i smör ca 2 min på varje sida. Servera på rostat bröd med såsen och sallad.
Gott till i stället för bröd är färskpotatis, ris eller klyftpotatis.