

inköpslistan.se

Av: Isabelle

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.