

Av: Susanna Tunberg

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

bild saknas

LAXFÄRSBIFFAR

Ingredienser ▮

4 filéer lax
1 knippe dill
1/2 burk kapris
1 st lök, röd
salt
svartpeppar
1 st ägg
5 dl creme fraiche, lätt

Gör så här ▮

Hacka laxfiléerna i småbitar. Hacka även dillen och kaprisen. Finhacka löken och häll alltsammans i en bunke. Blanda med ett ägg och smaka av med salt och peppar. Låt gärna stå någon timme i kylan om tid finns så blir det extra god smak på biffarna!

Forma biffar i lagom storlek och stek dem ca 1 minut på varje sida. Häll sedan i creme fraiche och låt det puttra till biffarna är färdiga.

Servera med en god sallad och potatis!
En klar favorit!