

inköpslistan.se

Av: Susanna Tunberg

4 port

Fisk, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

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 kylen 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 fraishen och låt det puttra till biffarna är färdiga.

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