

Lättagad laxburgare med citroncrème.

Grilla burgare hör sommaren till och det finns många varianter att välja mellan. För en nyttigare variant, gör vår laxburgare med nordisk touch. Superenkel och fantastiskt god!



4 PORTIONER



30 MIN

Fisk

Burgare

Laxburgare

Ingredienser:

500 g laxfilé
1/2 gul lök
3 msk hackad dill
1 ägg
1 tsk salt
1 krm peppar

Gör så här:

1. Ta bort skinnet på laxen och rensa den på ben. Mixa laxen grovt.
2. Skala och finhacka gullöken.
3. Blanda ihop laxen med hackad lök och dill, ägg, salt och peppar. Forma färsen till fyra burgare.
4. Grilla (eller stek) burgarna i ca fyra minuter på varje sida.

Citroncrème

Ingredienser:

100 g färskost
1 dl turkisk yoghurt
rivet skal från 1/2 citron
flingsalt
nymald peppar

Gör så här:

1. Blanda samtliga ingredienser till citroncrèmen och smaka av med salt och peppar.

Till servering

Ingredienser:

gurka
skivad lök (valfri sort)
sallad
tomat
bröd (gärna lätt grillat)

Gör så här:

1. Bred lite citroncrème på brödet i botten. Lägg på burgare, sallad och tomat. Toppa med skivad gurka, en stor klick citroncrème och skivad lök.
2. Smaklig spis!



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Las Moras Organic Chardonnay Reserve, Box 3 liter

Systembolagsnummer: 16018

229,00 kr

Till laxburgare passar detta chardonnayvin utmärkt. Vinet har en intensiv och fruktig doft med trevliga inslag av mango, tropiska frukter, fat, citrus och vanilj. Smaken är torr med en lätt fet textur och inslag av tropisk frukt, fat och vanilj

Se också



Gör Linnéas lax med ljuvliga tillbehör.

En fantastisk rätt till fredagsmyset med lax, vitlök och ugnsbakad sötpotatis.

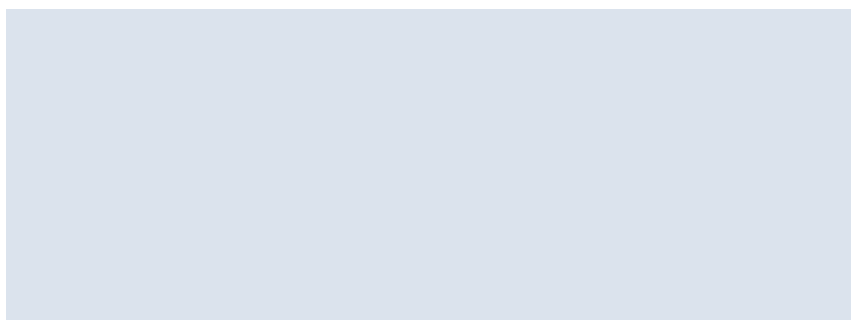
[Läs mer](#)



De bästa vinerna till lax.

Vår dryckeseexpert Mats hjälper dig välja rätt vin till olika rätter av lax: gravad, rimmad, rå, rökt, grillad, halstrad, inkokt eller asiatiskt kryddstark.

[Läs mer](#)





Pasta med lax, räkor och saffran.

Laga Linnéas pasta som sprider ljuvliga dofter och smakar himmelskt.

Läs mer

Utskrift