Laxburgare

sön, 23/01/2011 - 18:32 Gunilla Ödin

- Veckans recept [1]

Veckans mattips, v.1103
Har varit sugen på laxburgare ett tag nu och idag kom jag äntligen till skott att tillaga dem. Passar då självklart på att dela med mig av detta recept. Goda, enkla och fyllda med massor av nyttigheter!!

Laxburgare
6 portioner (5.5 pp/port)

400 g vit fisk (sej/torsk)
500 g lax (skinnfria filéer)
2-3 pressade vitlöksklyftor
1 finhackad gul lök
1 finhackad röd paprika
1 tsk salt
1 krm citronpeppar
1 krm cayennepeppar
2 tsk citronsaft
1 stänk tabasco
3 msk laga lätt (matlagningsgrädde)
1 msk potatismjöl

Mixa fisken grovt, blanda med övriga ingredienser till en smidig färs. Forma färsen till 6 st biffar. Stek biffarna i fettsnål panna i ett stänk olja. Stek på medelvärme c:a 6 min på varje sida.

Serveras med kokt potatis och varför inte med lite ratatouille och en fetaostcremé till. (Inga tillbehör ingår i ProPointsen)

Smaklig spis!

Källa till webbadress: http://www.xn--din-rna.se/blogg/laxburgare

Länkar:
[1] http://www.xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept