



Fisk- och kräftburgare med löjromsdressing

Ingredienser 4 st

170 g	kräftstjärtar, kokta, skalade
300 g	vit fiskfilé
2 krm	salt
1 krm	svartpeppar
1 krm	dillfrö
2 msk	dill, finhackad
1 st	ägg, litet
2 msk	smör
Löjromsdressing:	
4 msk	löjrom
1,5 dl	lätt crème fraiche
2 msk	gräslök, hackad
Servering:	
4 st	vitt bröd, skivor
150 g	sparris, lättkokt, späd
4 st	citronklyftor

Tillagning

Här är en burgare som påminner om de av amerikanerna så älskade crabcakes.

1. Spara några kräftstjärtar till garnering. Mixa resterande kräftstjärtar och fisken grovt.
2. Blanda det med salt, peppar, dillfrö, dill och ägg.
3. Forma 4 burgare.
4. Blanda löjrom, lätt creme fraiche och gräslök till dressingen.
5. Smörstek burgarna över medelvärm 4–5 min på varje sida.
6. Servera dem på bröd med sparris. Häll över löjromsdressing och toppa med kräftstjärtar. Servera med sallad och citron.