



Foto: Lars Paulsson

## Grillad laxburgare

Ingredienser 4 personer

---

500 g	ben- och skinnfri laxfilé
0,5 st	jalapeño eller spansk peppar
1 tsk	salt
0,5 st	lime, rivet skal
1 st	ägg

## Tillbehör

---

4 st	grillat bröd
100 g	grillade grönsaker
1 st	chili- och mangosås
1 st	räk- och avokadosås

## Tillagning

För att laxburgarna ska hålla ihop lättare under transporten bryner vi dem hastigt i stekpannan och grillar dem sedan färdigt på utegrillen.

1. Hacka hälften av laxen och mixa resten. Blanda ihop.
2. Finhacka chilin. Rör ner chili, salt, limeskal och ägg.
3. Forma burgare. Bryn dem först lätt i stekpanna på spisen och grilla dem senare ca 2 minuter på varje sida i ett halster över glöd eller låt dem steka färdigt direkt i stekpannan på svag värme.