



## **Laxburgare med ägg och bladspenat**

Ingredienser 4 portioner

---

400 g	laxfilé
1 kruk	basilika
2 st	äggulor, + 4 st ägg
	salt och peppar
	smör
100 g	bladspenat
	ev. tomater till servering

### Tillagning

1. Kör laxfilé, basilika och äggulor i matberedare till en grov färs. Smaka av färsen med salt och peppar.
2. Forma fyra biffar och stek dem i smör i panna, 3–4 minuter på varje sida. De ska absolut ha en rå kärna i mitten.
3. Lägg bladspenaten runt biffarna så att de precis mjukar en aning utan att bli helt kokta.
4. Stek äggen i lite smör i en separat panna.
5. Servera laxburgarna som på bilden med den smörsvängda spenaten (glöm inte att krydda den) och stekta ägg. En separat sallad är alltid gott till.