HAUGEN-GRUPPEN

Laxburgare Med Avokado (4 personer)



Preparation

Dela laxen i bitar och lägg den i en mixer eller matberedare tillsammans med rubkryddan och en nypa salt. Mixa till en grov färs.

Tillsätt äggvita och mixa ytterligare 30 sekunder. Mixa i vispgrädde försiktigt och inte för länge för då spricker färsen.

Tärna 2 bitar soltorkad tomat och blanda ner i färsen. Forma fina burgare och förbaka dem på plåt i ugnen, ca 10 minuter på 120 grader.

Pensla burgarna med olja och grilla dem färdiga på het grill. Montera fina burgare och servera direkt.

Produkter

lax, skinn- och benfri	500g
Caj P. Rub Smoke Chipotle	1 msk
äggvita	1 st
grädde, 40%	2 dl
soltorkad tomat	6 bitar
rapsolja	2 msk
hamburgerbröd	4 st
Caj P. Aioli	
avokado	
isbergssallad	

*Allergens