HAUGEN-GRUPPEN

Ray’s Seafood burgers (4 personer)

Preparation

Börja med kålsalladen, lägg kålen några minuter i iskallt vatten och låt den sedan rinna av och torka ordentligt. Vispa samman alla ingredienser till dressingen och blanda i kålen. Smaka av med flingsalt och svartpeppar. Låt salladen vila i kylen.

Lägg alla ingredienserna till burgarna i en bunke och vispa kraftigt, gärna med elvisp. Det skall bli en ganska fast och grynig färs. Smaka av med salt, svartpeppar, hot sauce och pressad citron. Provstek en klick smet så att kryddningen blir perfekt. Forma fyra fina burgare, pensla ytan med olja och grilla dem på medel varm grill. (Om Du är osäker på om smeten fr fast nog för att grilla så sätt en stekpanna på grillen och stek burgarna.)

Rosta bröden och montera fina burgare.

Produkter

grovhackad vit fisk, t ex torsk	200 g
grovhackad lax	200 g
finriven vitlök	1 tsk
finhackad lök	1 msk
panko ströbröd	1 dl
ägg	1 st
finstrimlad salladslök	1 dl
Salt, svartpeppar, hot sauce, pressad citron	
Kålsallad:	
finstrimlad salladskål	200 g
crème fraiche	0,5 dl
majonnäs	0,5 dl
dijonsenap	2 msk
flingsalt och svartpeppar	
Till	
servering	
Sweet Baby Ray’s BBQ Sauce, valfri favorit	

*Allergens