

Hovedretter

Lakseburger med en mango- og koriandersalsa

Af [Marc Fosh](#)

Samlet tid:

40 minutter

Personer:

4

Ingredienser

Voor de burger

- 500g laksefileter uden skind og skåret i tern
- 3 skalotteløg skrællede og skåret i tern
- 1 fed hvidløg knust
- 50g friske brødkrummer
- 1 stort æg
- Saften fra en halv citron
- ½ tsk. salt
- ½ tsk. paprika
- 2 spsk. olivenolie
- 4 hamburgerboller

Mango- og koriandersalsa

- 1 mango skrællet og skåret i tern
- ½ rødøg skåret i små tern
- 2 spsk. koriander
- ¼ rød chili
- Saften fra en lime
- ½ tsk. salt
- 1 spsk. hvidvinseddike

Metode

Forberedelse:

0

Tilberedning:

0

Personer:

4

Sværhedsgrad:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Danish (Denmark)'] 0

1. Til lakseburgeren skal hvidløg laks og skalotteløg puttes i Braun Multiquick 5's stavblender og pulseres på mellem hastighed indtil de er groft hakket.
2. Tilføj brødkrummerne paprika æg citronsaft olivenolie og salt. Bland det grundigt sammen og del det i seks lige store portioner på en tallerken. Form det til bøffer tildæk dem og put dem i køleskab i mindst 15 minutter.
3. Til mangosalsaen skal alle ingredienser puttes i Braun Multiquick 5's stavblender og pulseres på mellem hastighed indtil ingredienser er groft hakket og sammenhængende. Hæld miksen over i en skål og put i køleskab indtil den skal bruges.
4. For at tilberede bøfferne skal olivenolie varmes op i en sliplet pande og steg derefter laksebøfferne i 4-5 minutter på hver side. De skal være lys pink og saftige indeni.
5. Smør mango- og koriandersalsaen på den ene halvdel af burgerbollen og tilføj derefter de tilberedte laksebøffer og server.

Jeg elsker fisk. Rester fra fisk og kartofler kan meget nemt blive lavet til noget klassisk og lækkert så som fiskekager.