

2019567

13:07:31

Madeleine

Bilder

~
~
~
~
~
~
~
~
~

Diverse

~
~
~
~
~
~
~
~
~

NEWS

Recept

- ~ Kött,Färs ~
- ~ Korv ~
- ~ Pasta ~
- ~ Kyckling ~
- ~ Fisk ~
- ~ Grilltime~
- ~ Div gott ~
- ~ Såser & dressingar ~
- ~ Drinkar ~
- ~ Frukost ~

Laxburgare



8 stora biffar
Det här behöver du :
8 st frysta laxfileér
1 liten burk lätt creme fraiché (varav ½ burk till dressing)
1 msk D`Eldas chilisås
Några droppar limejuice
1 ägg
1 msk potatismjöl
Salt & peppar
Cayennepeppar

Gör så här :
Tina laxfileérna och skär dom i mindre bitar.
Kör i matberedare tills de är finfordelat.
Blanda alla ingredienserna till laxburgarna.
Obs bara halva burken av creme fraichén, spara hälften till dressing.
Låt smeten stå i kylskåp ca 30 min. Stek i stekpanna tills de fått fin färg
och är genomstekta. Servera med bröd, sallad & grönsaker och rör ihop
en god chilidressing av resten av creme fraichén
som du blandar med salt, peppar & chilisås!



Smeten räcker till 8 STORA burgare.

xx

Välkommen!

Hejt! Jag heter Madeleine, är bosatt med mina 2 underbara söner i en liten stad i Sverige:-) Tycker de är kul att kunna dela med sig av lite smått & gott, så jag hoppas du tar dig tid & kikar igenom lite!

Bilderna som finns på denna sida är PRIVATA! För INTE spridas över nätet!

[Madeleine](#)

