

Braxenburgare med 4H

6 portioner



Fiskbiff av blandad fisk

- 600 g filead blandad fisk, t ex mört, id, braxen, gädda
- 1 gul lök, finhackad
- 1 äggvita
- 1 röd chili
- 2 dl grädde
- 1 lime, skalet
- 1 ingefära, tum storlek
- ½ krukakororiander eller dill
- salt
- olja och smör, till stekning

Hamburgerbröd

- 30 g jäst
- 2 dl vatten (37 grader)
- ¼ dl honung
- 1 tsk salt
- 3 dl speltsikt
- 3 dl semlemjöl
- 40 g smör, rums tempererat
- ägg till pensling
- sesamfrön

Remouladsås

- 2 dl majonnäs
- 1 saltgurka eller gurkmix 2-3 msk
- ½ gul lök
- 1 msk kapis
- 1 msk gräslök
- 1 msk persilja
- Salt o peppar

Till servering

- ½ gurka
- 1 salladshuvud



Så lagar du

Fiskbiff av blandad fisk

1. Svetta löken lätt i kastrull.
2. Grovmal fisken i en köttkvarn tillsammans med chili, ingefära och lök. Kyl färsen och ställ in grädden i frysen en stund.
3. Slå kall färs med äggvita, iskall grädde, rivet limeskal och finhackad koriander. Med kall grädde binds färsen och biffarna håller ihop bättre. Smaka av med salt.
4. Forma hamburgare och stek i olja och smör på låg värme för att ge fin färg. Baka i ugn 120 grader tills biffarna stiger lite, ca 7–8 minuter, eller till en innertemperatur på ca 70 grader.
5. Servera burgare i hembakt hamburgerbröd med gurka, sallad och remouladsås.

Hamburgerbröd, ca 8-10 st

1. Blanda alla ingredienser i matberedare, låt jäsa i bunken 1 timme.
2. Baka ut till runda hamburgerbröd, platta till dem lite, låt jäsa på plåt i 30 minuter.
3. Pensla med ägg och strö med sesamfrön. Baka i 200 grader ca 10–15 minuter, tills bröden är klara.

Remouladsås

1. Finhacka lök, kapris, gräslök och persilja
2. Blanda majonnäs och allt finhackat.
3. Smaka av med salt & peppar.

