

Fiskburgare med citron, fetaost och rödlök

Äntligen fredag – Men vad blir det till middag? Något som går fort!
Hur låter det med en saftig fiskburgare med citron, rödlök och fetaost? Taget!

1. Mixa 300 g MSC-märkt laxfilé och 300 g MSC-märkt sejfilé med 1 tsk salt och 1 krm vitpeppar med 1 äggula och ett 1 knippe dill
2. Smula 50 g fetaost, finhacka en halv rödlök och skalet med från 1 citron och blanda allt med 2 dl grekisk yoghurt.
3. Skiva 10 cm gurka och resten av löken tunt och pressa över all saft från citronen och blanda runt.
4. Forma 4 biffar av fiskfärsen och stek i smör och olivolja på medelhög temperatur i ca 3 minuter på varje sida. Salta och peppra efter tyckte och smak
5. Rosta 4 hamburgerbröd tills de är krispiga. Bred på med dressing och strö över en näve spenat innan du lägger på fiskburgarna och toppar med de syrade grönsakerna.

Ät och njut!