

**Enkel og knallgod lakseburger
med himmelsk rømedressing!**



Vet du hva? En gang var jeg et spennede, tenkende og reflekterende menneske man kunne ha festlige og interessante samtaler med. En person som stilte relevante spørsmål og som var med der det skjedde. Nå er jeg aldri med der det skjer, jeg legger meg tidlig, aner knapt hva som foregår i verden og eneste spørsmålet jeg stiller (meg selv) er: "HVA SKAL VI HA TIL MIDDAG?"

(Sukk)

Lakseburgere for slitne trebarnsmødre (og andre trengende):

(ca 6 stk)

500 g laksefilet uten skinn og ben

3 finhakkede sjalottløk eller vårløk

4 ss strøkavring

2 egg

ca 3/4 ts maldonsalt

smør og olivenolje, til steking

Slik gjør du:

Kok opp en gryte med vann. Skru ned varmen og la fisken trekke under lokk på svak varme i ca 8 minutter. Hell vannet av fisken og ha laksen i en bolle. Mos fisken med en gaffel slik at den flaker seg. Bland inn løk, egg, strøkavring, salt og pepper til en ujevn røre. Form 6 kaker med hendene og stek på middels høy varme i en non-stick stekepanne i like deler smør og olje. De skal stekes ca 3 minutter på hver side.

Server med (hjemmelagde) [hamburgerbrød](#), salat, rødløk, agurk

og himmelsk rømmedressing. (Oppskrift lenger ned).

Himmelsk rømmedressing:

3 dl rømme

finrevet skall av en (økologisk) sitron

2 ss søt sennep (vanlig pølsesennep kan brukes)

1 fedd hvitløk, skrelt og presset

1 god håndfull finhakket dill

3-4 ss finhakket gressløk eller vårløk

saft av ca 0,5 sitron, smak deg frem

salt og pepper, smak deg frem

Bland alle ingrediensene i en skål. Den kan gjerne lages en stund før den skal nytes.

KOS DEG.





**Asiatisk lakseburger med
naanbrød og mangodressing**



Jeg følger opp tråden fra [gårsdagens innlegg](#) og serverer nok en deilig og smakfull hverdagsrett for oss som trenger middagsinspirasjon. Barna var litt skeptiske, men vet du hva! Da fikk de kjøpefiskekaker (80% fisk, vel å merke) også ble alle fornøyde. ☐

Lakseburgere, baby!

(ca 4-6 stk avhengig av størrelse)

600 g laksefilet, finskåret i terninger (jeg brukte salma)

4 vårløk, finhakket

1 rød chili, finhakket

1 neve koriander, finhakket

3 ss creme fraiche

1 ss potetmel

0,5-1 lime, saften

havsalt og pepper

Dressing:

4 ss naturell yoghurt eller rømme

2 ss mangochutney, evt sweet chilisaus om du ikke har

evt en klype salt

Til servering:

naanbrød, jeg kjøpte i butikken

avocado i skiver

ruccolasalat

cherrytomater, skivet

Begynn med å blande dressingen i en liten skål, sett til side. Ha laks, vårløk, chili, koriander og creme fraiche i en bolle og rør godt. Smak deg frem med lime, salt og pepper. Fordi det er salma kan den fint spises rå og det smaker godt! Hvis du ikke vil smake, vil jeg anslå ca 1 ts maldonsalt. Rør til slutt inn potetmelet. Varm en teflonpanne med litt smaksnøytral olje til medium varme. Stek burgere i ønsket størrelse, ca 3 minutter på hver side. Varm naanbrød og server lakseburgere med dressing, brød og grønnsaker. ☐



Oppskriften er fra [Lars spiser](#).

Klassiske fiskekaker med dilldressing



Haven't you heard? Fiskekaker is the new black. Disse er ganske tradisjonelle, men overhode ikke kjedelige. Så saftige og smakfulle at til og med barna spiste de. Bedre skussmål får du ikke.

Klassiske fiskekaker:

500 g seifilet, jeg kjøpte 400 gram frossen som jeg tinte og spedde på med en laksefilet. Anything goes.

3/4-1ts salt

litt pepper

2 ts potetmel

2 egg

1 dl melk

1-2 dl fløte

50 g smør

1 løk, finhakket

2 ss finhakket gressløk

½ dl solsikkelolje (til steking)

Begynn med å finhakke løk og frese den myk i smøret. Avkjøl løk og smør og tilsett finhakket gressløk. Del fisken i mindre biter og ha i en foodprosessor. (Det er viktig at fisken er kald, det bedrer bindeevnen til fiskekjøttet.) Kjør med salt, pepper og potetmel til fisken blir en fin farse. Ha i eggene og bland godt. Spe med melk og fløte til en smidig farse. Smak til med salt og pepper. Tilsett den nå avkjølte løkblanding, få med alt smøret. Bland. Varm en stekepanne og ha i litt olje. Farsen er litt løs, så bruk 2 ss og "sett" fikekaker rett i pannen, klapp de litt flate. Stek ca 3 minutter på hver side. Hold de varme i stekeovnen.

Dilldressing:

3 dl rømme

1 bunt dill, finhakket

1 ts sukker

1 ss hvit vineddik

salt og pepper

Bland alle ingredienser til dressingen i en bolle.

Tilbehør:

Poteter og asparges.

Jeg bakte små poteter med litt olje og salt i ovnen i ca 30 minutter. Aspargesene kokte jeg i 2-3 minutter.



Denne oppskriften stammer fra Bent Stiansen.