

# **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](#).