



Slötorps Laxwallenbergare

Det här är en enklare variant på Havets Wallenbergare och enbart gjord på lax. Funkar lika bra som med blandfisk och går faktiskt fort att göra. I handeln finns billiga förpackningar med laxbitar som blivit över när de "fina" bitarna blivit portionsbitar. Kostar hälften av de finare bitarna vilket gör rätten mycket billigare .

Receptet är precis som vanligt dimensionerat för ca 6 personer. Är ni fler är det bara att multiplicera.

Ingredienser

600 g Laxbitar
1/2 liten Gul lök, riven
1 Vitlöksklyfta, riven
1/4 tsk Salt
Peppar
1 msk Dill, finhackad (frost går bra)
1 Äggula

Gör så här

1. Tina och grovhacka fisken och lägg i en bunke.
2. Riv löken och vitlöken och lägg i bunken tillsammans med dill, salt och peppar. Blanda noga.
3. Slå i äggulan och blanda ordentligt för att sedan ta fram mixerstaven och kör till en rätt slät smet utan stora bitar.
4. Lägg upp sex högar av fisken på en sköljd skärbräda i väntan på panering och stekning.
5. Sätt på riset och gör färdigt såsen (varm eller kall efter eget tycke).
6. När den varma såsen är klar sätt den på låg värme och börja stek laxbiffarna på medelvärme. Jag brukar panera dem genom att rulla dem i ströbröd innan jag plattar till dem och lägger i pannan.
7. Gör en grönsallad att servera till det hela. Servera genast när alla laxbiffar är färdigstekta.

Servera med kokt ris och en färsk sallad.

Smaklig Måltid

/Peter