

Recept I Simons panna

Laxburgare med sardell och kaprisvinegrette samt rågbröd och skottsallad 4 personer

600 g färsk lax
1 st rödlök
2 ägg
6 st sardeller lindat i kapris
färska örter
Basilika dill, persilja , gräslök

Hacka laxen löken fint, tillsätt alla hackade örter och kör i matberedare till en smet.
Salta och peppra.
Forma burgare av färsen och stek i olivolja 5 min på vardera sida.

Kapris och sardellvinegrette
Hacka 6 kapris och sardeller samt valfria örter (dill, basilika, persilja)
2 dl kallpressad olivolja.
1 tsk citronolja

Servera med skottsallad och rågbröd.