



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Laxburgare med rostad majsröra, jalapeño och tomatsallad

Rostad potatis

Potatis 400 g

● Bakplåtspapper 1 st

Rostad majsröra

Majs ½ förp

Koriander 10 g

Jalapeño ½ st

Lime 1 st

Majonnäs ½ dl

● Salt ½ krm

Tomatsallad

Tomat 2 st

Rödlök 1 st

Koriander 10 g

Lime, saft ½ st

Laxburgare

Laxburgare 2 st

● Salt 2 krm

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olja, Salt

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Halvera potatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olja och salt. Rosta mitt i ugnen ca 20-25 min.
3. **Rostad majsröra:** Häll av majs. Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek majsens ca 2 min, tills den börjar få färg. Lägg över i en bunke och låt svalna lite. Spara stekpannan till laxburgarna.
4. Finhacka koriander och jalapeño, tänk på att färsk chili kan variera i hetta så smaka dig gärna fram till lagom styrka. Tvätta lime i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Blanda ner majonnäs, koriander, jalapeño, limezest, salt och pressad saft från halva limen i bunken med majs.
5. **Tomatsallad:** Tärna tomat. Finhacka rödlök och koriander. Lägg allt i en skål och blanda med salt, olja och pressad saft från resten av den använda limen.
6. **Laxburgare:** Hetta upp lite olja i den använda stekpannan. Krydda laxburgare med salt och stek ca 2 min per sida.
7. Servera laxburgare med rostad majsröra, tomatsallad och rostad potatis.