LiNAS

Betygsätt din rätt och läs mer:

Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

15 - 20 min 2 PORTIONER LM 018_2

Grillad California-laxburgare med avokado, citronsyrad lök och ruccola

Citronsyrad lök
Rödlök 1 st
- Socker 1 tsk
- Salt 1 krm

Citron ½ st

Topping
Tomat 1 st
Avokado 1 st

Laxburgare
Laxburgare 2 st
Hamburgerbröd 2 st

Servering
Aioli 1 förp
Ruccola 30 g

Att ha hemma
Olja, Salt, Socker, Svartpeppar

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.
2. Om du vill grilla, tänd grillen.
3. **Citronsyrad lök:** Skiva rödlök och lägg i en skål. Blanda ner socker, salt och pressad saft från citron.
4. **Topping:** Skiva tomat. Gröp ur avokado och skär i skivor.
5. **Laxburgare:** Pensla laxburgare med lite olja och krydda med salt och nymald svartpeppar. Grilla ca 2 min per sida, tills laxen är klar. Rosta hamburgerbröden på snittytan tills de börjar få lite färg.
6. **Servering:** Fyll hamburgerbröden med aioli, avokado, tomat, grillad laxburgare, citronsyrad lök och ruccola.

TIPS! Om du inte har möjlighet att grilla kan du istället använda en stekpanna och följa receptet som vanligt.