

Fiskeburger

Opskrift til 8 burgere

Samlet tid

2 timer

Ingredienser

Burgerboller (giver en plade fuld, 10 styks)

- 3 dl mælk
- 120 g smør
- 25 g gær
- 1 spsk. sukker
- 1 god tsk. salt
- 1 æg + 1 til pensling
- 575 g hvedemel
- sesam til toppen

Syltede rødløg

- 1 stort rødløg
- 1,5 dl eddike (jeg brugte æbleeddike)
- 0,5-1 dl vand
- 1/2 dl sukker

Fisk

- 8 stykker rødspættefilet
- 2 dl mel
- 3-4 æg
- 2 dl mel + 2 dl rasp + 2 tsk. salt og lidt peber
- 1 dl olie + 3 spsk. smør

Urtdressing

- 1 dl creme fraiche
- 1 spsk. citronsaft
- 1 tsk. sennep
- 1/2 tsk. salt + lidt peber
- 1 god håndfuld frisk dild, hakket
- 1 spsk. hakket purløg
- evt. 1 spsk. hakket cornichoner eller kapers hvis du synes

Desuden

- 1 salathovede, evt. hovedsalat
- 1 agurk
- 1 bøtte rejer 500 g (nettovægt)
- 1 citron som tilbehør

Sådan gør du

BURGERBOLLER:

1. Start med at bage dine burgerboller. De tager omkring 2 timer at lave i alt. Varm halvdelen af mælken og smør til smørret lige netop smelter, bland med den sidste halvdel kolde mælk - så du får lunken mælk ud af det.
2. Kom det i en røremaskine (eller skål) og tilsæt gær. Rør til gæren er opløst
3. Tilsæt sukker, salt, 1 æg og mel og rør igen. Hvis du bruger røremaskine, så giv den 7-8 minutter til dejen slipper kanterne. Hvis du rører i hånden, så bare rør så meget du kan, ind til dejen bliver godt smidig.
4. Læg et stykke film og viskestykke over skålen og lad dejen hæve i 60 minutter på køkkenbordet.
5. Nu skal bollerne formes så runde du kan. Læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir og lad dem efterhæve 30 minutter igen. Tænd ovens ovnen på 180 grader varmluft
6. Pensl med et sammenpisket æg og drys med sesam
7. Bag i midten af ovnen i 20 minutters tid til bollerne er gyldne og sprøde under bunden. Lad dem køle af på en rist

SYLTEDE RØDLØG:

1. Skær rødløg i skiver og kom dem i et rent glas sammen med peberkorn
2. I en gryde kommer du eddike, vand og sukker og lader det koge op hurtigt
3. Hæld grydens indhold ned over rødløgene, lad det køle af, kom låg på og sæt på køl

FISK:

1. Tag 3 tallerkener frem og slå æg ud i den ene (og rør dem sammen), hæld mel i den andet og kom mel, rasp, salt og peber i den tredje
2. Tag en pande frem, tænd den på middelhøj varme og kom olien på
3. Tag en rødspætte og vend den først i melet, så i æggene og så i mel-raspblandingen. Gentag med de andre rødspætter
4. Kom olie på en pande og varm godt op. Læg fisken på panden og lad dem stege et par minutter på hver side, til de er sprøde og lækre. Kom så smør ved panden og giv dem lige det sidste her i.

DRESSING:

1. Bland ingredienserne sammen til dressingen i en skål.
2. Smag til med ekstra citronsaft, evt. lidt sukker, salt eller hvad du ellers synes den kunne mangle

SAMLE, SAMLE, SAMLE:

1. Skyl salat og dup det tørt. Skær agurker i skiver og citron i både.

2. Skær burgerbollerne over og smør med lidt dressing på både over og under
3. Læg et salatblad i, en fisk, agurk, rejer, de syltede rødløg og læg låget på igen. Snup en skive citron til – giv evt. fisken en squeeze inden du lægger den i den burger.