



Laxbiffar

Foto: Ove Lindfors

## Laxbiffar

Ett recept från Leva och bo

### Ingredienser

4 portioner

### Tillagning

500 g	laxfilé
0,5 st	gul lök
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar
1 st	ägg, litet
0,5 dl	koriander, hackad smör till stekning

#### Till servering:

sesamrostad  
sötpotatis  
wasabisås  
limeklyftor

#### Sesamrostad sötpotatis:

1 kg	sötpotatis
2 msk	olivolja
3 msk	sesampasta flingsalt

#### Wasabisås:

2 dl	crème fraiche, lätt
3 msk	majonäs
1 tsk	wasabi
	rivet skal av en lime
3 msk	purjolök, strimlad flingsalt

**Det är hur enkelt som helst att göra egna laxbiffar. Wasabi, den japanska pepparrotten, lime och purjolök ger god smak till såsen. Servera med sesamrostad sötpotatis.**

Laxbiffar:

- 1 Mixa laxen grovt i matberedaren.
- 2 Skala och finhacka löken.
- 3 Blanda laxfärs, lök, salt, peppar, ägg och koriander. Forma färsen till 8 biffar.
- 4 Stek biffarna i smör, cirka 4 minuter på varje sida.

Sötpotatis:

- 1 Sätt ugnen på 225 grader. Borsta potatisen ren och skär i klyftor. Blanda potatis, olja och sesamfrö på en plåt med bakplåtspapper.
- 2 Stek i mitten av ugnen tills potatisen är mjuk, cirka 20 minuter. Rör om ett par gånger under tiden.
- 3 Krydda med salt.

Wasabisås:

- 1 Blanda ingredienserna och smaka av med salt.

**Caroline Hofberg**  
redaktionen@alltommat.se