

Braxenburgare

Ca 20 port

Braxenfärs är perfekt att göra saftiga burgare på. Experimentera gärna med kryddblandningar och smaksättare i bitar såsom inlagd jalapeños, krabbkött eller kokta bönor om du vill ha mer tuggmotstånd i burgaren.

Låt färsen halvtina och dela den sedan i grova tärningar.

Blanda fisk, salt, ägg, potatismjöl, grädde samt valfri smaksättning. Kör i blandare några minuter till en jämn smet.

Låt vila i kyl, gärna över natten.

Forma burgare med händerna och vänd i panko.

Grädda i ugnen 10 min på 175 grader och bryn i matfett tills burgarna är gyllenbruna runt om.

Servera i hamburgerbröd med tartarsås och (gärna picklade) grönsaker.

2,5 kg fiskfärs

50 g havssalt

6 ägg

1,5 dl potatismjöl

7,5 dl grädde

Valfri kryddblandning (t.ex. chili och lime)

Olja till stekning



Braxenfärs är framtagen inom ramen för projektet Resursfisk som drivits av Axfoundation och Länsstyrelsen Stockholm tillsammans med Stockholms Fiskauktion och SIC. Mer information om braxen och projektet finns på www.stockholmsfiskauktion.se.

Kontakt: kontakt@stockholmsfiskauktion.se, Stockholms fiskauktion, Fiskhallsvägen 4, 120 44 Stockholm.