



## Laxburgare med skagenröra

Finns det något som slår skagenröra på laxburgaren? Det blir inte mer västkuskt än så och för att addera fräschör rekommenderar vi dig att pickla rödlöken ett par dagar innan burgarsuget slår in.



### Från Öckerö Hav:

- Laxburgare 130gr's Rå 5kg-låda IQF FRYST 85479
- Röra-Skagen (Tivoli) 5 kg-burk 69810

### Hur du bygger burgaren:

- Rostat briochebröd
- Srirachamajonnäs
- Krispig sallad
- Tomater
- Laxburgare
- Skagenröra
- Picklad rödlök
- Brödkronan på

### Vid sidan av:

- Pommes
- Täckta av kruspersilja (och ost)

### Tillagningen av laxburgaren:

Tina laxburgaren i kylan och tillaga den antingen genom att stek eller grilla i ugn eller grillpanna.

### Srirachamajonnäs för 10 personer

- 2 rivna vitlöksklyftor
- 3 dl majonnäs
- 5 tsk srirachasås
- 2 msk kallt vatten

Rör ner allt i en skål och rör om ordentligt, låt vila kylt i 30 minuter.

### Picklåd rödlök för 10 personer

- 1 dl ättika
- 2 dl socker
- 3 dl vatten
- 1 stjärnanis
- 3 stora rödlökar

Koka upp lagen och rör om tills sockret har löst upp sig och kyl ner.