



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Laxburgare med mangochutney, limeyoghurt och tortillachips

Kryddig limeyoghurt

Lime (limeskal) 1 st
Matyoghurt 1 dl
Rökt chilimix ½ tsk

Morot- och kålsallad

Grönt äpple 1 st
Morot 2 st
Koriander 20 g
Strimlad rödkål 250 g
Lime (limesaft) 1 st
● Salt 2 krm

Mangoglacerad laxburgare

Mango chutney ½ förp
Japansk soja ½ msk
Laxburgare 2 st
● Salt 1½ krm

Till servering

Hamburgerbröd 2 st
Tortillachips ½ påse

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar

- 1. Kryddig limeyoghurt:** Skölj lime i ljummet vatten och frinriv det yttersta skalet, lägg i en liten skål. Blanda ner matyoghurt och rökt chilimix. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 2. Morot- och kålsallad:** Skala och grovriv morot och grönt äpple. Grovhacka koriander. Lägg allt i en salladsskål. Blanda ner strimlad rödkål, pressad saft från den använda limen och salt. Blanda väl och låt stå till servering.
- 3. Mangoglacerad laxburgare:** Blanda mango chutney och japansk soja i en skål. Hetta upp lite olja i en rymlig stekpanna och stek laxburgarna ca 1 min per sida, tills de fått fin färg. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Dra stekpannan från värmen och bred mangoblandningen över.
- 4. Till servering:** Hetta upp en torr stekpanna och rosta hamburgerbröden med snittytan nedåt, tills de fått fin färg.
- 5. Fyll hamburgerbröden** med morot- och kålsallad, laxburgare, kryddig limeyoghurt och toppa med tortillachipsen. Servera med resten av morot- och kålsalladen.