Lakseburger med dillkrem og agurksalat

Ingredienser



♥ 4 SALMA Burger (se tips)
♥ 1 ss olivenolje
♥ kvernet salt og pepper
♥ 4 hamburgerbrød

Dillkrem:
♥ 4 dl gresk yoghurt
♥ 100 g majones
♥ 125 g snøfrisk kremost dill (se tips)
♥ 1 fedd hvitløk
♥ 2 bunter frisk dill
♥ kvernet salt og pepper

Agurksalat med løk og dill:
♥ 1 løk
♥ 2 agurker
♥ 1 dl vann
♥ 1 dl vineddik
♥ 1 dl sukker
♥ 1 bunt frisk dill

Grønn salat:
♥ 0,5 isbergsalat
♥ 2 ss olivenolje
♥ 2 ss vineddik

♥ kvernet salt og pepper

Mynteyoghurt (kan sløyfes):
♥ 3 dl yoghurt naturell
♥ 2 ss myntesaus (se tips)
♥ 1 agurk
♥ kvernet salt

Fremgangsmåte

Jeg starter med å gjøre klar tilbehøret et par timer i forveien:

Dillkrem:
Bland først gresk yoghurt, majones, snøfrisk og presset hvitløksfedd til en tykk og jevn krem. Tilsett rikelig med frisk dill og smak til med kvernet salt og pepper. Rør kremen sammen. Ha dillkremen i en skål og oppbevar den kjølig frem til servering.

Agurksalat med løk og dill:
Skrell og rens løken og del den i tynne skiver. Legg løkskivene i en bolle med kaldt vann i 1 time. Hell deretter av vannet. Denne utvanningen gjør at løken blir mild på smak.

Høvle agurkene i tynne skiver (bruk gjerne en ostehøvel til dette). Legg agurkskivene sammen med de utvannede løkskivene i en bolle. Tilsett 1 dl vann. Hell i eddik og tilsett sukker. Rør rundt og sett bollen i kjøleskapet i minst 1 time.

Hell deretter bort eddik- og sukkerlaken og bland inn frisk dill. Ha agurksalaten over i en serveringsskål.

Grønn salat:
Skjær opp salaten i strimler og legg utover et serveringsfat. Ringle over god olivenolje og vineddik og kvern over salt og pepper.

Mynteyoghurt (kan sløyfes):
Ha yoghurt naturell i en bolle. Skrell agurken og riv den på et rivjern. Press mest mulig av saften ut av agurken før du har den i bollen. Tilsett også myntesaus. Rør sammen og smak til med kvernet salt.

Ha mynteyoghurten i en serveringsskål og oppbevar kjølig frem til servering.

Lakseburgere:
Pensle **SALMA Burger** med litt olje på begge sider. Legg lakseburgerne på grillen eller stek dem i stekepanne. Steketiden er ca. 1 – 2 minutter på hver side, avhengig av hvor gjennomstekt du vil ha burgeren. Jeg liker best at laksen er gjennomstekt og med fin og gyllen stekeoverflate, men fortsatt saftig inni. Ta laksen av varmen og la den hvile i et par minutter.

Legg også burgerbrødene kort på grillen eller i pannen.

Sett så sammen lakseburgerne:
Smør først et tynt lag dillkrem på burgerbrødet, og legg deretter på grønn salat og så en nystekt SALMA Burger.

Legg så på en stor og god klatt dillkrem og deretter agurksalat.

Topp med burgerbrød og pynt eventuelt med litt dill. Mynteyoghurt kan gjerne has på tallerkenen som saus.

Serveres nylaget!

Tips

♥ **SALMA Burger** består av SALMA lakseloin av aller beste kvalitet! Lakseloinen kuttes i små biter, blandes med litt salt, formes så til burgere i perfekt størrelse og vakuumeres slik at kvaliteten på fisken opprettholdes frem til bruk. Dette gjør at det å tilberede lakseburger går utrolig raskt og effektivt!

♥ SALMA Burger oppbevares i kjøleskapet i innpakningen frem til tilberedning. Innpakket SALMA Burger går fint å fryse. Tines i så fall best i kjøleskapet over natten, og bør da ikke fryses på nytt.

♥ Jeg har her brukt SALMA Burger Original, men jeg har også testet denne oppskriften med **SALMA Burger Pepper & Lime** med supervellykket resultat!

♥ SALMA Burger finnes nå også i smaksvarianten «**Taste of Korea**» (Limited Edition). Burgeren er inspirert av smaker fra det koreanske kjøkken, og er smaksatt med ingefær, koriander og lime. Utrolig god!

♥ Se mer produktinformasjon og mange spennende oppskrifter beregnet på både SALMA Burger og andre SALMA-produkter på **www.salma.no**.

♥ Jeg synes det er en fordel at dillkremen er tykk i konsistensen, slik at den holder seg på plass inni burgeren uten å renne utover. Jeg bruker derfor tykk, gresk yoghurt, majones og kremosten snøfrisk. Du kan bytte ut snøfrisk dill med annen type kremost.

♥ Mynteyoghurten lages med yoghurt naturell og blir tynnere i konsistensen. Jeg bruker den av og til som saus til denne lakseburgeren, men det går også helt fint å droppe mynteyoghurten. Myntesaus fås kjøpt i velassorterte matbutikker.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lakseburger-med-dillkrem-og-agurksalat