



FISKEBURGER AV SEI MED HJEMMELAGDE BURGERBRØD OG REMULADE

6A, NØKLEBY SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

GROVE RUNDSTYKKER/HAMBURGERBRØD

1 ss	sukker
1.5 ts	bakepulver
2 dl	grovt sammalt mel
2 dl	hvetemel
2 dl	vann
1 dryss	sesamfrø

FISKEBURGER

200 gr	sei
2 dl	kremfløte
2 ss	potetmel
0.5 ts	salt
1 stk.	egg

REMULADE

1 håndf	persille
2 stk.	sylteagurk
5 dråpe	sitronsaft
2 dl	majones

SLIK GJØR DU:

1

Burgerbrød:

1. Sett ovnen på 230 grader.
2. Bland sammen alt det tørre.
3. Tilsett vann og rør/elt til det blir en deig.
4. Ha litt mel på bordet og skrap ut deigen. Trill en lang pølse og del den i ca. 4 biter.
5. Trill ut rundstykker, legg dem på et stekebrett, pensle med litt vann og dryss sesamfrø over dem.
6. Sett rundstykkene rett i ovnen uten forheving og stek i 15 min på 230 grader.

2

Fiskeburger:

1. Del fisken i biter.
2. Legg fisken sammen med salt i en kjøkkenmaskin/stavmikser og kjør i noen sekunder til du får en klissete masse.
3. Tilsett potetmelet og egg. Bland sammen i noen sekunder til.
4. Ha i fløte litt etter litt.
5. Form farsen til burgere.
6. Bruk en stekepanne og legg i litt smør til steking. Stek burgerene på høy varme i noen minutter på hver side.

3

Remulade:

1. Bland alle ingrediensene i en bolle, og smak til med salt og pepper.