



Laxburgare med citronkräm

Ingredienser för 4 personer

- 4 st laxburgare
- 100 gr färskost (t ex philadelfiaost)
- 1 dl turkisk yoghurt
- 0,5 citron
- Flingsalt
- Svartpeppar
- Gurka
- Rödlök
- Körsbärstomater
- Isbergssallad
- Surdegsbröd

Så här gör du

1. Stek eller grilla laxburgarna så att det blir färdiga. Salta och peppra lätt.
2. Blanda ingredienserna till citronkrämen: rivet skal av en halv citron blandas med turkisk yoghurt, färskost, salt och peppar.
3. Pensla skivor av surdegsbrödet med olivolja och rosta i ugnen på ca 225 grader till de har fått fin färg.
4. Servera laxburgarna med en grönsallad tillsammans med brödet och toppa med citronkrämen.

Helt underbart gott!