

Fiskeburger - med persillecreme og rejer

2 burgere

Ingredienser:

- 2-4 fiskefileter
- 2 hjemmebakke burgerboller
- en håndfuld salat
- en håndfuld rejer
- 1 æg og lidt rasp
- salt
- friskkværnet peber
- smør til stegning

Persillecreme:

- 2 spsk. creme fraiche 18%
 - 2 spsk. mayonnaise
 - 1 håndfuld persille - finthakket
 - salt
 - friskkværnet peber
-
- citronbåde



Paner fiskefileterne med et sammenpisket æg, rasp og salt.

Flæk bollerne og rist dem på snitfladerne på en brødrister. Smør bunden med persillecreme og læg en håndfuld salat på. Læg så fisken på. Derefter en spiseskefuld persillecreme og top op med en lille håndfuld rejer, og stil så låget på "højkant" ved siden af burgeren.

Server burgeren med et par citronbåde.

Kan også fint suppleres med lidt pommes frites.

God fornøjelse!