

Grillade laxburgare

Total tid **35 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse **25 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
3.457 kJ / 825 kcal

Fett: **41 g** Protein: **51,4 g**
Kolhydrater: **60 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

Till hamburgerbröden

- 100 ml** rödbetsjuice (eller 0,25-0,5 tsk gurkmeja i 100 ml vatten)
- 0,5** tärning färsk jäst (=21 gram)
- 1** ägg, delat
- 250 g** mjöl, plus extra till bakbordet
- 1 msk** socker
- 1 msk** Salt
- 40 g** mjukt smör
- Några timjankvistar

Till laxburgarna och garneringen

- 600 g** laxfilé, skinnet borttaget
- 0,25 tsk** citronpeppar eller svartpeppar
- 3,5 msk** [Kikkoman naturligt bryggd sojasås](#)
- 1** biff tomato
- 1** liten squash
- 2** torkade fikon
- 3 msk** senap
- 1 tsk** lönn sirap
- 4 skiva** ostskivor

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Börja förbereda bakningen av hamburgerbröden genom att värma rödbetsjuicen (eller gurkmejan i 100 ml vatten). Smula ner jästen och rör om för att lösa upp den. Ägget: separera gulan från vitan. Blanda samman jästlösning, mjöl, socker, 0,5 tsk salt, det mjuka smöret, några rosmarinblad och äggulan. Knåda tills du får en mjuk och jämn deg. Täck över med en kökshandduk och låt jäsa på en varm plats i cirka 1 timme.

Steg 2

Dela degen i 4 lika stora delar. Forma 4 platta hamburgerbröd och låt jäsa i ytterligare 20 minuter. Förvärm ugnen till 200 °C (180 °C om du använder fläkt). Pensla hamburgerbröden med äggvitan, strö över lite hackade timjanblad och baka i ugnen i cirka 15–20 minuter. Låt bröden svalna.

Steg 3

Gör så här för att förbereda laxburgarna: Klappa laxfilén torr och lägg ner i en mixer med peppar och sojasås. Forma laxblandningen till 4 burgare och ställ in i kylen tills det är dags att börja grilla. Skölj av tomaten och ta bort innandömet. Skär i 4 tjocka skivor. Skölj av squashen, skär bort ändarna och skär tunna skivor i längsgående riktning.

Steg 4

För att göra fikonsenapen: Blanda fikon, senap och

lönnsirap med hjälp av en mixer. Skär hamburgerbröden på mitten och pensla båda sidor av bröden med fikonsenapen. Lägg laxburgarna på grillen i ca 6-8 minuter, tillsätt tomaterna och squashskivorna på grillen under de sista 2-3 minuterna (stäng locket om din grill har ett sådant). Lägg tomat, squash och ost på den undre halvan av brödet, plus laxburgaren. Servera. Smaklig måltid!