



Frikadeller i sliders med rødløg og trufflemayo

Beskrivelse

Fiskefrikadeller i sliders med syltede rødløg og trufflemayo

Ingredienser (4 personer)

8 stk. små burgerboller/sliderboller
8 stk. fiskefrikadeller.
2 store rødløg
8 tsk trufflemayonaise - kan købes enten færdig, eller laves ved at man smager alm. mayonnaise til med truffleolie eller truffelpasta.
1-2 stk. hjertesalat
Evt. brændkarse

Til de syltede rødløg:
5-7 spsk sukker
1 dl. Risvinseddike / Æblecidereddike eller balsamico.
Evt. et laurbærlblad

Desuden:
Evt. grillpinde eller en anden slags lille træspyd til at holde bollerne sammen med.

Sådan gør du

De syltede rødløg laves først:
Sukker, evt. laurbærlblad og eddike koges i en lille gryde i 5 minutter, til den er reduceret med lidt over halvdelen.
Imens lagen koger pilles rødløgene. De deles på langs og snittes i tynde splitter.
Rødløgene hældes ned i den kogende lage, og simrer med 5-10 minutter, til de er bløde,

og lagen nÅ|sten er kogt helt vÅ|k.

LÅ, gene smages til med evt. mere sukker, et lille nip salt og godt med peber.

LÅ, gene hÅ|ldes i et lille glas og kÅ,les ned. De kan holde sig en-to ugers tid i kÅ,leskabet.

Fiskefrikadellerne lunes i smÅ,r pÅ¥ en pande, til de er sprÅ,de og gennemvarme. Dellerne skÅ|res i 5-6 skiver pÅ¥ skrÅ¥ og holdes lune.

Salaten skylles og slynges tÅ,r.

Salaten deles i blade. Tag 8 af de pÅ|neste og lyseste blade fra, og del dem i stykker, sÅ¥ de passer til bollerne.

TrÅ,ffelmayoen gÅ, res klar.

Bollerne deles og ristes pÅ¥ skÅ|refladen.

BrÅ,ndkarsen plukkes i mindre stykker, der passer i stÅ,rrelsen med bollerne.

Anretning

Bollerne smÅ, res med trÅ,ffelmayoen, salaten lÅ|gges pÅ¥ den nederste bolle, toppes med skiver af fiskefrikadelle, efterfulgt af rÅ,dlÅ,g og evt. brÅ,ndkarse. SÅ|t evt. en grillpind ned igennem slideren, for at holde den sammen.