

Frikadeller i sliders med rødløg og trøffelmayo

Beskrivelse

Fiskefrikadeller i sliders med syltede rødløg og trøffelmayo

Ingredienser (4 personer)

8 stk. små burgerboller/sliderboller
8 stk. fiskefrikadeller.
2 store rødløg
8 tsk trøffelmayonaise – købes enten færdig, eller laves ved at man smager alm. mayonnaise til med trøffelolie eller trøffelpasta.
1-2 stk. hjertesalat
Evt. brøndkarse

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

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. laurbærblad 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 næsten er kogt helt væk.
Løgene smages til med evt. mere sukker, et lille nip salt og godt med peber.
Løgene hældes i et lille glas og køles ned. De kan holde sig en-to ugers tid i køleskabet.
Fiskefrikadellerne lunes i smør på en pande, til de er sprøde og gennemvarme. Dellerne skæres i 5-6 skiver på skrå og holdes lune.
Salaten skylles og slynges tør.
Salaten deles i blade. Tag 8 af de pæneste og lyseste blade fra, og del dem i stykker, så de passer til bollerne.
Trøffelmayoen gøres klar.
Bollerne deles og ristes på skærefladen.
Brøndkarsen plukkes i mindre stykker, der passer i størrelsen med bollerne.

Anretning
Bollerne smøres med trøffelmayoen, salaten lægges på den nederste bolle, toppes med skiver af fiskefrikadelle, efterfulgt af rødløg og evt. brøndkarse. Sæt evt. en grillpind ned igennem slideren, for at holde den sammen.