



Sliders med fiskefrikadeller

Beskrivelse

Sliders med fiskefrikadeller

Ingredienser (4 stk.):

- 4-6 Lykkeberg 1899 fiskefrikadeller
- 4 grove mini-burgerboller
- 1 salathoved eller 1 bk. babyspinat
- 1 agurk
- 1-2 store tomater
- 1 rødløg
- 1 lille glas pickles (kan udelades)
- Remoulade-relish
- 1-2 hele jalapeños eller ½ glas syltede jalapeños (kan udelades) *
- Sriracha-dressing (kan udelades) *
- Evt. bagekartofler til hjemmelavede fritter

Fremgangsmåde:

Varm fiskefrikadellerne i ovnen i ca. 15 minutter ved 180 grader eller på en varm pande i ca. 5 min. i alt. Lun burgerbollerne. Rens salaten/babyspinaten, så den er klar til at komme i burgerbollerne. Skyl agurken og skær den i skiver på skrå. Skyl tomaterne og skær dem i tykke skiver. Rens rødløget og skær i ringe. Hak de hele pickles fint. Lav din egen remoulade-relish eller køb den færdig i dit supermarked. Skyl de hele jalapeños* og skær i tynde skiver eller dræn de syltede jalapeños* og hak evt. i mindre stykker. Rør evt. sriracha* med cremefraiche, limesaft, soja og honning eller brug den som den er direkte fra flasken – husk: den kan være stærk.

Anretning:

Flæk de lune burgerboller og placér et stykke salat/et par blade babyspinat på den nederste del. Læg 2-3 skiver agurk ovenpå, og top med enten rødløg eller tomater, så de 4 sliders får forskelligt indhold. Del fiskefrikadellerne på langs og læg 2-4 skiver i hver slider. Læg 1 spsk. remoulade-relish, hakkede pickles, jalapeños* eller 1 tsk. sriracha-dressing* ovenpå og luk med den øverste del af burgerbollerne. Stik et træspyd igennem og servér på et skærebræt med håndskårne fritter med flagesalt til.



* *Kan være stærkt.*