



Sliders med fiskefrikadeller

Beskrivelse

Sliders med fiskefrikadeller

Ingredienser (4 stk.):

4-6 smÅ¥ Tenax fiskefrikadeller (fx 45 g)
4 grove mini-burgerboller
1 salathoved eller 1 bk. babyspinat
1 agurk
1-2 store tomater
1 rÅ,dlÅ,g
1 lille glas pickles (kan udelades)
Remoulade-relish
Evt. bagekartofler til hjemmelavede fritter

FremgangsmÅ¥de:

Varm fiskefrikadellerne i ovnen i ca. 15 minutter ved 180 grader. Lun burgerbollerne. Rens salaten/babyspinaten, sÅ¥ den er klar til at komme i burgerbollerne. Skyl agurken og skÅ,lr den i skiver pÅ¥ skrÅ¥. Skyl tomaterne og skÅ,lr dem i tykke skiver. Rens rÅ,dlÅ,g og skÅ,lr i ringe. Hak de hele pickles fint. Lav din egen remoulade-relish eller kÅ,b den fÅ,rdig i dit supermarked.

Anretning:

FIÅ,k de lune burgerboller og placÅ©r et stykke salat/et par blade babyspinat pÅ¥ den nederste del. LÅ,g 2-3 skiver agurk ovenpÅ¥, og top med enten rÅ,dlÅ,g eller tomater, sÅ¥ de 4 sliders fÅ¥r forskelligt indhold. Del fiskefrikadellerne pÅ¥ langs og lÅ,g 2-4 skiver i hver slider. LÅ,g 1 spsk. remoulade-relish eller hakkede pickles ovenpÅ¥ og luk med den Å,verste del af burgerbollerne. Stik et trÅ,spyd igennem og servÅ©r pÅ¥ et skÅ,trebrÅ,t med hÅ,ndskÅ¥rne fritter med flagesalt til.

Kan ogsÅ¥ spises kolde, fx i madpakken nÅ,ste dag.