



Fiskeburger med tomatchutney og dild

Beskrivelse

Fiskeburger med tomatchutney og dild

Ingredienser (6 stk.)

6 fiskeburgere
6 grove boller
1 salathoved
2 rødløg
160 g zittauerløg
2 fed hvidløg
1 rød chili (uden kerner)
2 spsk. vindrukerneolie
400 g cherrytomater
50 g lys muscovadosukker
50 ml æbleeddike
50 ml vand
7 g salt
10 kværn sort peber
½ tsk. spidskommen
½ tsk. stødt ingefær
3 bdt. dild
4 dl neutral olie
3 past. æggeblommer
1 spsk. grov sennep
Saft fra en ½ citron

Fremgangsmåde:

Skær salaten og rødløget i tynde strimler. Til tomatchutneyen hældes løg, hvidløg, chili og olie i en gryde og sautes i 5 min., uden at det tager farve. Tilsæt cherrytomater, muscovadosukker, æbleeddike, vand og krydderier og kog under låg ved svag varme i 30 – 45 min. Til dildmayonnaisen plukkes dildtoppene af og lægges til side. Dildstilkene lægges i en gryde sammen med olien. Opvarm den til 90° C, tag den af varmen og lad gerne dild-



olien trække på køl til dagen efter. Pisk æggeblommer, sennep og citronsaft grundigt sammen. Tilsæt gradvist dild-olien under piskning. Langsomt i starten og hurtigt til sidst. Snit alle dildtoppene fint og tilsæt dem. Smag mayonnaisen til med salt og friskkværnet peber. Halver burgerbollerne og grill på en grillpande til de er sprøde på begge sider. Bag fiskeburgerne i 8 min ved 175° C.

Anretning:

Smør den øverste bolle med dildmayonnaise og den nederste med tomatchutney. Dæk nederste bolle med løg og salatblade. Læg den varme fiskeburger på salaten og put toppen af burgerbollen på.