

# Sikburgare med sikromsdressing

Recept: Kristoffer Åström

Foto: Bianca Brandon-Cox



## Burgare

<i>Sikfilé</i>	600 g
<i>Grädde</i>	1 dl
<i>Salt</i>	0,5 msk
<i>Zest av 1 citron</i>	
<i>Potatismjöl</i>	1 msk
<i>Smör till stekning</i>	

Använd matberedare och mixa till en jämn smet.

Forma till 4 stycken biffar och stek i smörad panna, 2-3 minuter på var sida. Sätt locket på och låt vila i 5 minuter.

Serveras som biff eller som burgare med bröd, sallad och sikromsdressing.

## Sikromsdressing

<i>Crème fraîche</i>	2,5 dl
<i>Juice från 1/2 citron</i>	
<i>Sikrom</i>	0,5 dl
<i>Salt</i>	0,5 tsk

Vänd ihop allt i en liten bunke. Placera i kyl några timmar så den sätter sig.