

Fiskburgare

4 portioner

800 g tinad- eller färsk vit fisk
2 ägg
0,5 msk potatismjöl
1,5 tsk salt
2 krm malen vitpeppar
2 msk hackad dill. Fryst går utmärkt
0,5 msk lökpulver
En liten skvätt citronsaft
4 msk panko

Dela fisken i tärningar. Krama ur fisken från vätska så mycket som möjligt.

Mixa fisk, potatismjöl, ägg, salt, peppar, dill, lökpulver och citronsaft i en matberedare (eller stavmixer kan användas) till en grov smet.

Forma smeten till 8 burgare och vänd dem i panko.

Stek burgarna på medelvärme, gyllenbruna. Ca 3-4 minuter på varje sida.