



## Burger med fisk, remoulade og spinat

Mad på 15 minutter, hvis du køber brød og færdiglavet remoulade.



[Bedøm opskrift](#)



15 min



Apr – Okt



Dagligt grønt

# Ingredienser

4 pers.

8 burgerboller

2 pakker fiskefars eller 4 udbenede fileter af rødspætte

2 spsk smør

salt og peber

1 glas remoulade

4 stor **gulerødder**

250 g **spinat**

100 g **blandet salat, hjertesalat eller rucola, skyllet**

1 bundte **frisk dild**

2 **forårsløg**

*Opskrift: Michelle Appelros*

*Foto: Maria Warnke Nørregaard*

# Tilberedning

- 1 Sæt ovnen på 200 C.
- 2 Skræl gulerødderne og riv dem groft.
- 3 Vask salaten. Vask løg og fjern top og bund. Skær i ringe.
- 4 Flæk bollerne, sæt til side.
- 5 Varm en stor pande op og kom lidt smør i panden.
- 6 Form og steg 8 bøffer eller steg dine fiskefileter. Krydr dem med salt og peber.
- 7 Efterhånden som de bliver færdige, lægges de i et ovnfast fad i ovnen. Når du er i gang med den sidste omgang, kommer du også bollerne i ovnen (de skal have 5 min).
- 8 Kom remoulade på en underbollen, top med en håndfuld revet gulerod, forårsløg, fisken og så salat og spinat.
- 9 Kom remoulade på overbollen, lidt løg, et par kviste dild og læg låget over.
- 10 Press låget forsigtigt ned og servér!



## Tip

Du kan sagtens servere én burger pr. person med fritter til i stedet for, men det tager lidt længere tid. Du kan også tilføje løgringe, avokado eller andet grønt efter smag.

