



SNABBMAT

Fiskpinneburgare

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **20 min** Portioner: **4**

Fiskpinnar är riktigt bra och relativt nyttig vardagsmat om du köper bra kvalitet. Middag på 15-20 minuter? Ja, absolut och barnen blir glada!



Stek fiskpinnarna, lägg dem i ett gott varmt briochebröd tillsammans med lite grönt och en god dressing med Kalles kaviar som ungarna älskar. Om barnen är ok med mer smak, blanda i dill och/eller gräslök. Kanske lite bostongurka till de vuxna? Köp gärna MSC-märkta fiskpinnar av god kvalitet med hög procentandel fisk, gärna hela fiskdelar (läs på förpackningen), en kvalitet som garanterar vit och saftig fisk med fräsigt panering. Det finns även bra glutenfria fiskpinnar.

INGREDIENSER

- fiskpinnar till 4 personer
- 4 briochebröd
- 2 tomater
- sallatsblad
- 4 smältostskivor för hamburgare

Sås

- creme fraiche el gräddfil



kaviar, av typ kalles
salt och peppar
ev. dill och/eller gräslök

GÖR SÅ HÄR

1

Stek fiskpinnarna medan du skär tomaterna och sköljer och torkar sallatsbladen.

Blanda dressingen genom att vispa creme fraiche fast (ha tålamod, tar en liten stund - behövs inte om du använder gräddfil) och smaka av med Kalles, lite salt och peppar (ev. dill och/eller gräslök).

Värm/rosta bröden i ugnen. När fiskpinnarna är nästan klara, förs ihop 1-3 pinnar (beroende på storlek) och lägg på osten att smälta.

Bred lite dressing på brödets botten, lägg på sallatsblad, fiskpinnar med smält ost, tomat, dressing och brödets ovandel.