

## HAMBURGUESA DE SALMO

### Consells

Les servim amb panets de sèsam o panets rodons de pa.

### Ingredients

- 400 grams de llom de salmó fresc sense espines
- 200 grams de llagostins
- Un ou petit
- Un cogombret en vinagre (opcional)
- Una ceba tendra fresca (opcional)
- 4 panets rodons de pa o panets de sèsam
- Quètxup
- Sal
- Anet
- Vinagre de Xerès
- Oli d'oliva verge

### Elaboració

Piquem amb el ganivet o amb la picadora el salmó fresc en trossets molt petits; si optem per afegir-ne, fem el mateix amb els llagostins, la ceba tendra i el cogombret. Ho posem tot en un bol, hi afegim l'ou batut, l'anet i la sal, i ho barregem tot.

A continuació, fem unes boletes d'uns 120 grams cadascuna i les aixafem donant-les-hi forma d'hamburguesa. Les reservem. Si la massa queda molt tova perquè té massa ou, hi afegim pa ratllat.

En un altre bol, preparem la salseta mesclant el quètxup, el vinagre, l'oli i la sal. Fem les hamburgueses a la planxa a foc mitjà/fort perquè quedin sucoses.

