



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Lakseburgere med friske grønnsaker, curry- og mangodressing, servert med potet- og gulrotfries

Potet- og gulrotfries

350 g poteter
300 g gulrøtter

Grønnsaker

1 stk hjertesalat
1 stk tomat

Lakseburgere

260 g lakseburgere

Hamburgerbrød

2 stk grove
hamburgerbrød

Til servering

½ pakke curry- og
mangodressing

🏠 bakepapir (kan
sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2 **Potet- og gulrotfries:** Skyll potetene og kutt dem i båter. Skrell og kutt gulrøttene i staver. Fordel potetene og gulrøttene utover et stekebrett med bakepapir, og bland inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 15–20 minutter.

3 **Grønnsaker:** Kutt enden av hjertesalaten, og skyll bladene i kaldt vann. Skyll og kutt tomaten i skiver. Legg grønnsakene på et serveringsfat.

4 **Lakseburgere:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek lakseburgerne i omtrent 2 minutter på hver side. Krydre med salt og pepper.

5 **Hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i omtrent 2 minutter, eller til de er gjennomvarme.

6 **Til servering:** Sett sammen burgere av lakseburgerne, curry- og mangodressing, salaten og tomaten, og server potet- og gulrotfriesene ved siden av.

Tips fra kokken: For å forenkle tilberedningen, kan lakseburgerne og burgerbrødene varmes i ovnen sammen med potetene.