



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Lakseburger med aioli, hjertesalat og potetskiver

Potetskiver

350 g poteter
1 pakke kryddermiks med sennep og dill

Lakseburgere og tilbehør

270 g laksefilet
1 stk hjertesalat
1 stk tomat
½ stk rødløk
2 stk brioche hamburgerbrød
½ pakke aioli
2 ss smør* ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Potetskiver:** Skyll og kutt potetene i skiver. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn kryddermiksen, litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.
3. **Lakseburgere:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre fisken med salt og pepper, og stek den i 3–4 minutter på hver side, eller til den flaker seg ved et lett trykk med fingeren. Steketiden avhenger av tykkelsen på fisken. Tilsett 2 ss smør mot slutten av steketiden, og øs smøret over fisken.
4. **Tilbehør:** Skyll, tørk og kutt salaten i biter. Skyll og kutt tomaten i skiver. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver.
5. **Hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i 2–3 minutter før servering.
6. **Servering:** Smør aiolien på snittflaten på hamburgerbrødene og fyll dem med fisken, salaten og løken.



TIPS!

Du kan også sylte løken hvis du ønsker det. Skrell og kutt rødløken i skiver. Kok opp ½ dl eddik, 1 dl sukker og 1½ dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La rødløken trekke i laken frem til servering.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivenolia alternativ