



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Lakseburger i briochebuns med frisk salat, hummus og potetfries

Potetfries

350 g poteter
½–1 pakke urtemiks

Hummus

1 stk hvitløksfedd
1 pakke kikerter
½ stk sitron
1 ss vann ^B
2 ss olivenolje ^B

Lakseburger

2 stk lakseburger
½–1 pakke persillade
½ stk sitron
1 ss smør* ^B

Grønnsaker

1 stk rødløk
1 stk tomat
30 g ruccola

Burgerbrød

2 stk grove hamburgerbrød
salt ^B
pepper ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Potetfries:** Skyll og kutt potetene i staver. Fordel potetstavene utover et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek potetene midt i ovnen i omtrent 20 minutter, til de er gylne. Krydre med urtemiksen mot slutten av steketiden. Vend på potetstavene midtveis i steketiden, for et bedre resultat.
3. **Hummus:** Skrell hvitløken, og sil laken av kikertene. Skyll sitronen og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern, og legg det til side. Ha hvitløken, kikertene, saften fra halve sitronen, 1 ss olivenolje og 1 ss vann i et litermål, og kjør det sammen med en stavmikser, eller i en blender. Smak til hummusen med litt salt, og ha den over i en serveringsskål. Ha over 1 ss olivenolje og sitronskallet før servering.
4. **Lakseburger:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek lakseburgerne i omtrent 2 minutter på hver side og krydre med persilladen. Smelt 1 ss smør i pannen, og skvis litt saft fra resten av sitronen over burgerne. Skru av varmen og legg et lokk over pannen, og la burgerne trekke i et par minutter i smøret, til de er gjennomstekte.
5. **Grønnsaker:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skyll og kutt tomaten i skiver. Skyll og tørk ruccolaen, og ha alle grønnsakene over på et serveringsfat.
6. **Burgerbrød:** Varm burgerbrødene i ovnen i 3–4 minutter før servering.
7. **Servering:** Sett burgerne sammen på tallerkener, eller server alt i hver sine skåler slik at man kan sette sammen burgerne selv etter eget ønske. Server potetfriesene og hummusen til retten. Vel bekomme!



TIPS!

Du kan også steke lakseburgerne ferdig i ovnen sammen med potetene på stekebrettet. Mariner løkringene i litt eddik og sukker, for en syrligere smak.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernærvennlia alternativ