



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Lofotburgere med friske grønnsaker, ovnsbakte timian- og hvitløkspoteter og aioli

Ovnsbakte poteter

350 g kokte timian- og hvitløkspoteter

Grønnsaker

1 stk hjertesalat
1 stk tomat
1 stk rødløk

Fiskeburgere

250 g fiskeburgere

Burgerbrød

2 stk hamburgerbrød

Tilbehør

1 pakke aioli

olje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

smør* ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte poteter:** Fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir, og stek dem midt i ovnen i 10–12 minutter.
3. **Grønnsaker:** Kutt bunnen av hjertesalaten, og skyll salatbladene og tomaten i kaldt vann. Skrell og kutt rødløken i tynne ringer, og kutt tomaten i skiver. Legg grønnsakene på et serveringsfat.
4. **Fiskeburgere:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek fiskeburgerne i 2–3 minutter på hver side, eller til de er gjennomvarme (se tips).
5. **Burgerbrød:** Varm burgerbrødene i ovnen i omtrent 2 minutter.
6. Sett sammen fiskeburgerne etter eget ønske, med burgerbrødene, aiolien og grønnsakene. Server de ovnsbakte potetene på siden.



TIPS!

Fiskeburgerne kan også stekes i ovnen. Legg dem på brettet sammen med potetene når det gjenstår 7–8 minutter av potetenes steketid.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernæringsalternativ