



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Laxburgare med rostad potatis, remoulad och picklad dillgurka

Rostad potatis

Potatis 400 g
● Bakplåtspapper 1 st

Dillgurka

● Vatten ½ dl
● Socker 1½ msk
● Ättikspirt (12%) 1 msk
Snackgurka 1 st
Dill 20 g

Tillbehör

Tomat 1 st
Hamburgerbröd 2 st
Remouladsås ½ förp
Mixsallad 50 g

Laxburgare

Laxburgare 2 st
● Salt 2 krm

Att ha hemma ●

Ättikspirt (12%),
Bakplåtspapper, Olja,
Salt, Socker,
Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Klyfta potatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olja och lite salt. Rosta mitt i ugnen ca 20 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
3. **Dillgurka:** Vispa ihop vatten, socker och ättika i en bunke. Skiva snackgurka tunt och lägg i lagen, låt stå till servering. Grovhacka dill.
4. **Tillbehör:** Skiva tomat.
5. Hetta upp en rymlig torr stekpanna och rosta hamburgerbröden med snittytan nedåt, tills de fått fin färg.
6. **Laxburgare:** Hetta upp lite olja i den använda stekpannan. Stek laxburgare ca 1½ min per sida, krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
7. Häll av lagen från gurkan. Blanda ner den hackade dillen med gurkan.
8. Fyll hamburgerbröd med en klick remouladesås, mixsallad, laxburgare, tomat och dillgurka. Servera med rostad potatis.