



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Lakseburger med lettsyltet agurk og krydderpoteter

Krydderpoteter

350 g poteter
½ pakke paprikakrydder

Lettsyltet agurk og revet gulrot

1 stk agurk
2 stk gulrøtter
2 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B
1 ss sukker ^B

Lakseburger

1 pakke lakseburger
½ pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili

Limeaioli

1 stk lime
1 pakke aioli

Hamburgerbrød

2 stk grove hamburgerbrød

olje ^B
salt ^B
pepper ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Krydderpoteter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn olje, salt og paprikakrydderet. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

3. **Lettsyltet agurk og revet gulrot:** Skyll og kutt agurken i tynne skiver med en ostehøvel. Vend inn 2 ss eddik, 1 ss sukker og litt salt, og sett agurken til side. Skrell og gro riv gulrøttene på et rivjern.

4. **Lakseburger:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek lakseburgere i omtrent 3 minutter på hver side, til de er gjennomstekte, eller etter eget ønske. Tilsett ingefærblandingen mot slutten av steketiden.

5. **Limeaioli:** Skyll og finriv limeskallet (kun det grønne) på et rivjern. Bland sammen skallet fra limen, litt saft fra limen og aiolien. Smak til med salt og pepper.

6. **Hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen 3–4 minutter før servering. Sett sammen burgerne etter eget ønske.



TIPS!

Lakseburgerne kan varmes i stekeovnen på 180 grader varmluft i omtrent 10 minutter.