



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Mangoglasert lakseburger med cheddar og chili og asiatisk pak choysalat

## Frisk asiatisk salat

1 stk pak choy  
½-1 stk rød chili  
1 stk agurk  
1 stk lime  
1 ts sukker <sup>B</sup>

## Burgerbrød

2 stk brioche hamburgerbrød

## Mangoglasert ørretburger

2 stk lakseburger  
½-1 pakke mangopuré  
½-1 pose glutenfri soyasaus

## Servering

½-1 pakke aioli

olje <sup>B</sup>  
aluminiumsfolie (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Frisk asiatisk salat:** Skyll pak choyen, chilien, agurken og limen. Kutt pak choyen i tynne strimler, agurken i tynne skiver og ønsket mengde av chilien i tynne ringer. Finriv skallet (kun det grønne) fra limen på et rivjern, og ha det i en bolle. Pisk inn saften fra limen og 1 ts sukker, og vend inn grønnsakene. La salaten marinere frem til servering, men vend på det et par ganger underveis.
- 2. Burgerbrød:** Del burgerbrødene i to. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og stek brødene med snittflatene ned i et par minutter, eller til de er gylne og lune. Pakk brødene inn i litt aluminiumsfolie for å holde på varmen.
- 3. Mangoglasert lakseburger:** Ha litt olje i stekepannen fra forrige punkt, og stek burgerne på middels varme i omtrent 2 minutter på hver side. Ha over mangopuréen og soyasausen, legg på et lokk, og la burgerne trekke et par minutter til de er gjennomvarme. Vend burgerne godt inn i sausen før servering.
- 4. Servering:** Smør aiolien på brødene og fyll med lakseburgeren og litt av salaten. Server resten av salaten på siden.