



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Lofotburgere med pannestekte grønnsaker, knuste persillepoteter og aioli

## Knuste persillepoteter

350 g poteter  
½ bunt bladpersille  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>

## Pannestekte grønnsaker

½ stk rødløk  
2 stk gulrøtter  
100 g spinat

## Lofotburgere

250 g Lofotburgere med torsk og sei

## Tilbehør

½ pakke aioli

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

smør\* <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Knuste persillepoteter:** Kok potetene i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
3. **Pannestekte grønnsaker:** Skrell og kutt rødløken i båter. Skrell og kutt gulrøttene i tynne strimler. Skyll og tørk spinaten.
4. **Lofotburgere:** Fordel lofotburgerne utover et stekebrett med bakepapir. Stek burgerne i ovnen i 10–12 minutter, eller til de er gjennomvarme.
5. **Pannestekte grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek rødløken i 2–3 minutter, eller til den er gyllen. Tilsatt gulrøttene, og stek videre i omtrent 1 minutt. Ha i spinaten, og stek det hele i et par minutter til, til spinaten har falt sammen. Vend inn litt smør, og smak til med salt og pepper.
6. **Knuste persillepoteter, fortsettelse:** Skyll og finhakk persillen. Sil vannet av potetene, og knus dem lett med en visp. Vend inn persillen og 1 ss olivenolje. Smak til med salt og pepper.
7. **Tilbehør:** Server aiolien til retten.

## TIPS!

Lag potetmos i stedet. Skrell potetene, og kok dem i usaltet vann i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte. Sil vannet av potetene. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene med litt smør. Spe på med melk, litt etter litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.

\* Du kan bytte ut inarediensen mot et allereivnalia alternativ