



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskeburger i brioche servert med eple-coleslaw, syltet rødløk, potetfries og aioli

Potetfries

350 g poteter

Syltet rødløk

1 stk rødløk

2 poser hvitvinseddik

3 ss sukker ^B

1 dl vann ^B

Eple-coleslaw

1 stk rødt eple

150 g råkostmiks

75 g lett urtedressing

Fiskeburger med brioche

250 g Lofotburgere med torsk og sei

2 stk brioche hamburgerbrød

Til servering

½ pakke aioli

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.

2. **Potetfries:** Skyll og kutt potetene i staver. Fordel potetstavene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetstavene midt i ovnen i omtrent 30 minutter, eller til de er gjennomstekte. Vend på friesene underveis i steketiden for et jevnere resultat.

3. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kok opp eddiken, 3 ss sukker og 1 dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken. La løken trekke i laken frem til servering.

4. **Eple-coleslaw:** Skyll eplet, og kutt det i tynne strimler, eller grovriv det på et rivjern. Ha eplet, råkostmiksen og urtedressing i en bolle, og bland godt. Krydre med salt og pepper.

5. **Fiskeburger:** Varm opp en stekepanne eller grillpanne, og ha i litt olje. Stek eller grill fiskeburgerne i omtrent 2 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekte.

6. **Brioche-hamburgerbrød:** Varm burgerbrødene i ovnen i 3–4 minutter.

7. **Servering:** Fyll burgerbrødene med eple-coleslawen, fiskeburgerne og den syltede rødløken. Server potetfriesene og aiolien til retten.



TIPS!

Varm gjerne fiskeburgerne og burgerbrødene ute på grillen for ekstra god smak og hygge.