



Lakseburger med aioli, hjertesalat og potetskiver

Potetskiver

350 g poteter
1 pakke kryddermiks med sennep og dill

Lakseburgere og tilbehør

260 g lakseburgere
1 stk hjertesalat
½ stk rødløk
1 stk tomat
2 stk grove hamburgerbrød
½ pakke aioli

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

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Potetskiver:** Skyll og kutt potetene i skiver. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn kryddermiksen, litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.
3. **Lakseburgere:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre lakseburgerne med salt og pepper, og stek dem i omtrent 2 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekte.
4. **Tilbehør:** Kutt enden av hjertesalaten, og skyll bladene og tomaten i kaldt vann. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kutt tomaten i skiver.
5. **Hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i 2–3 minutter før servering.
6. **Servering:** Smør aiolien på snittflaten på hamburgerbrødene, og fyll dem etter eget ønske.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

TIPS!

Du kan også sylte løken hvis du ønsker det. Skrell og kutt rødløken i skiver. Kok opp 1 dl vann med 2 ss eddik, og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La rødløken trekke i laken frem til servering.