



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Fiskeburger på grill med fritter og karrymayonnaise

Det skal du bruge

400 g kartofler, medium
 2 stk hvid fisk (har været frosset)
 1 stk æg
 ½ pose rasp
 2 stk mørke fuldkornsboller
 ½ stk hjertesalat
 1 stk tomat
 ½ stk rødløg
 1 stk æble
 2 spsk mayonnaise
 ½ tsk karry

Det skal du selv have

olie ^b
 salt ^b
 peber ^b

^b basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. Skær kartoflerne i smalle både. Vend med olie, salt og peber. **Grill:** Fordel i en alubakke og sæt på indirekte varme i 20-25 min. Vend i dem et par gange undervejs. **Ovn:** Fordel på en bageplade med bagepapir og bag i ovnen i 20-25 min.
3. **Fiske-bøffer:** Hak fisken groft. Bland fisk, lidt salt og peber godt sammen. Tilsæt æg og rasp og form til bøffer.
4. **Grill:** Læg fiskebøfferne på staniol smurt med olie. Grill ved direkte varme i 3-4 min. på hver side. Varm burgerbollerne på grillen. **Pande:** Steg fiskebøfferne 3-4 min på hver side ved høj varme. Varm burgerbollerne i ovnen ca. 5 min.
5. Snit salat. Skær tomater og løg i skiver. Fjern kernehus og skær æblet i tynde skiver. Bland mayo og karry.
6. Smør bollerne med karry-mayo og byg burgeren som på fotoet. Servér med ovnfritter.



TIPS!

Opbevar fisk ved 2°C. For den bedste smagsoplevelse anbefaler vi, at retten spises som en af de første.