



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Lakseburger med sennep, marinert løk, tomatsalat i cæsardressing og urtefries

## Urtefries

350 g poteter  
½ pakke urtemiks

## Marinert løk

1 stk rødløk  
1 pose hvitvinseddik 15ml

## Tomatsalat i cæsardressing

1 stk tomat  
100 g strimlet kålsalat  
1 pakke cæsardressing

## Lakseburger med sennep

1 pakke lakseburger  
½ pakke sennepsvinaigrette

## Hamburgerbrød

2 stk brioche hamburgerbrød

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

1 krm salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Urtefries:** Skyll og kutt potetene i staver. Fordel potetstavene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt, pepper og urtemiksen. Stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomstekte. Snu på potetene 1-2 ganger underveis i steketiden.
3. **Marinert løk:** Skrell og kutt løken i så tynne ringer du klarer. Bruk gjerne en mandolin hvis du har det. Skyll løken i kaldt vann, og ha den i en skål. Vend inn 1 ss eddik og litt salt, og la løken marinere på kjøkkenbenken frem til servering.
4. **Tomatsalat i cæsardressing:** Skyll og kutt tomaten i grove biter. Ha tomatbitene, kålsalaten og cæsardressing i en bolle, og vend sammen.
5. **Lakseburger med sennep:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek lakseburgerne i 2 minutter på hver side. La lakseburgerne hvile i stekepannen i 2 minutter før servering, og fordel sennepsvinaigretten over burgerne før servering.
6. **Hamburgerbrød:** Varm burgerbrødene i ovnen i omtrent 2 minutter.

## TIPS!

Stek gjerne snittflaten på briochebrødene i litt olje over høy varme i 30 sekunder.