



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Avocadoburger med røget laks og kartoffelbøf

Det skal du bruge

1 stk bagekartoffel
½ pk purløg, frisk
150 g slikærter (sugar snaps)
1 stk avocado
50 g babyspinat
2 stk brioche burgerboller
150 g røget laks (har været frosset)

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- Kartofler:** Skræl kartoffel og skær i mindre stykker. Kog i en gryde med rigeligt vand i ca. 12 min.
- Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
- Grønt:** Snit purløg fint. Skold ærterne med kogende vand og skyl derefter i iskoldt vand. Si vandet fra. Hak dem fint (med skræl). Flæk avocado og fjern stenen. Tag avocadokødet ud med en ske og skær i skiver. Skyl spinaten.
- Burgerboller:** Flæk burgerbollerne og lun dem i ovnen i ca. 4 min.
- Kartoffelbøf:** Hæld vandet fra kartoflerne. Mos dem med purløg, salt, peber og slikærterne. Form 2 bøffer af mosen.
- Byg burgeren:** Læg skiver af avocado på bollen, dernæst kartoffelbøffen og top med spinat og røget laks.