



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sprø fiskeburger med mangosalat, soya- og ingefæraibli og ovnsbakte potetskiver

Ovnsbakte potetskiver

350 g poteter
1 pakke urtemiks

Fiskeburger

330 g tempura sei
1 pakke brioche hamburgerbrød

Mangosalat

1 stk mango
1 stk rød paprika
1 ss olivenolje ^B

Soya- og ingefæraibli

1 pakke aioli
½ pakke soya- og ingefærsaus

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

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte potetskiver:** Skyll og kutt potetene i skiver. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte. Vend urtemiksen inn i de ferdigstekte potetene.
3. **Fiskeburger:** Legg fisken på et stekebrett med bakepapir, og stek den i ovnen i 12–15 minutter, eller til fisken er gyllen og sprø. Varm hamburgerbrødene i ovnen i 3–4 minutter før servering.
4. **Mangosalat:** Kutt skallet av mangoen, og kutt kjøttet av steinen. Skyll og rens paprikaen. Kutt mangoen og paprikaen i terninger. Vend alt godt sammen i en skål, og ha i 1 ss olivenolje. Smak til med salt og pepper.
5. **Soya- og ingefæraibli:** Bland sammen aiolien og soya- og ingefærsausen i en serveringsskål.



TIPS!

Legg fiskeburgerne på brettet med potetene for å spare plass og oppvask.