



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ørretburger med cheddar og chili, servert med trøffelfries, sprø grønnkål og eple- og sellerislaw

Trøffelfries og ørretburgere

350 g poteter
260 g ørretburger med cheddar og chili
1 bunt gressløk
½–1 pakke trøffelolje
½–1 pakke kryddermiks med fennikel og pepper

Eple- og sellerislaw

½ stk rødt eple
1 stk sitron
300 g sellerirot
1 pakke aioli

Sprø grønnkål

75 g strimlet grønnkål

Burgerbrød

1 pakke brioche hamburgerbrød

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Trøffelfries og ørretburgere:** Skyll og kutt potetene i tynne staver. Fordel stavene utover et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje og salt. Stek friesene i ovnen i omtrent 25 minutter, eller til de er gylne og sprø. Ha ørretburgerene over på brettet med friesene de siste 5 minuttene av steketiden.
- 3 **Eple- og sellerislaw:** Skyll eplet og sitronen. Kutt vekk skallet av sellerirot, og kutt sellerien i tynne strimler eller grovriv den på et rivjern. Finriv skallet (kun det gule) fra sitronen på et rivjern, og kutt eplet i tynne skiver. Ha aiolien i en skål, og vend inn sellerien, eplet og sitronskallet. Smak til med saft fra sitronen, salt og pepper.
- 4 **Sprø grønnkål:** Ha grønnkålen i en bolle og kna inn litt olje, salt og pepper. Ha grønnkålen på et stekebrett med bakepapir, eller på brettet med potetene hvis det er plass, og stek grønnkålen i ovnen i omtrent 7 minutter, til den er sprø.
- 5 **Trøffelfries, fortsettelse:** Skyll og finhakk gressløken, og ha den i en bolle sammen med trøffeloljen og kryddermiksen. Vend de ferdigstekte friesene i trøffelrubben rett før servering, og smak eventuelt til med mer salt.
- 6 **Burgerbrød:** Del hvert burgerbrød i to på langs og varm dem i ovnen i omtrent 3 minutter.
- 7 Sett burgerne sammen etter eget ønske, og server trøffelfriesene til retten.

Tips fra kokken: Burgerne og burgerbrødene kan også varmes i ovnen: Fordel det hele på et stekebrett med bakepapir og varm burgerne i omtrent 10 minutter og brødene i 4 minutter ved 220 grader.