



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Åpen lofotburger-sandwich med ajvarsaus, tomatsalat og avokado

Tomatsalat

2 stk tomater
1 stk sjalottløk
1 ss olivenolje ^B

Lofotburger

250 g Lofotburgere med torsk og sei

Multibrød

2 stk rustikke multibrød

Til servering

1 stk avokado
50 g rucola
1 pakke ajvar

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2. **Tomatsalat:** Skyll og kutt tomatene i små terninger. Skrell og finhakk sjalottløken. Bland tomatene og løken i en serveringsskål. Rør inn 1 ss olivenolje, og smak til med salt og pepper.

3. **Lofotburger:** Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek fiskeburgerne i 3–4 minutter på hver side, eller til de er gjennomvarme.

4. **Multibrød:** Tilbered multibrødene som anvist på pakken.

5. **Servering:** Del avokadoen i to, ta ut steinen, og kutt avokadokjøttet i skiver. Løft avokadoskivene ut av skallet med en spiseskje. Skyll rucolaen. Legg de stekte multibrødene på tallerkener. Smør på et godt lag med ajvarsausen, og legg på avokadoen, rucolaen og fiskeburgerne. Topp med tomatsalaten.



TIPS!

Du kan også varme brødene i en brødrister, da trenger du ikke å sette på stekeovnen. Hvis du varmer brødene i brødristeren, må du passe på at de ikke svir seg.