



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Lakseburger med sennep, marinert løk, tomatsalat i cæsardressing og potetbåter

Potetbåter

350 g poteter
½ pakke urtemiks

Marinert løk

1 stk rødløk
1 ss eplėsider- eller
hvitvinseddik ^B

Tomatsalat i cæsardressing

1 stk tomat
120 g strimlet kålsalat
1 pakke cæsardressing

Lakseburger med grov sennep

1 pakke lakseburger
1 glass grov sennep

Brioche

1 pakke brioche-
hamburgerbrød

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B

1 krm salt ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Potetbåter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel potetbåtene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn urtemiksen og litt olje. Stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter. 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 grov sennep:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek lakseburgerne i 2 minutter på hver side. Smør sennepen på lakseburgerne og la dem hvile i stekepannen i 2 minutter før servering.
6. **Brioche:** Varm burgerbrødene i ovnen i omtrent 2 minutter.
7. Vel bekomme!



TIPS!

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