



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Lakseburger med aioli, hjertesalat og potetskiver

## Potetskiver

350 g poteter  
1 pakke kryddermiks med sennep og dill

## Lakseburgere og tilbehør

260 g lakseburgere  
1 stk hjertesalat  
½ stk rødløk  
1 stk tomat  
2 stk grove hamburgerbrød  
½ pakke aioli

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Potetskiver:** Skyll og kutt potetene i skiver. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn kryddermiksen, litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.
3. **Lakseburgere:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre lakseburgerne med salt og pepper, og stek dem i omtrent 2 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekt.
4. **Tilbehør:** Kutt enden av hjertesalaten, og skyll bladene og tomaten i kaldt vann. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kutt tomaten i skiver.
5. **Hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i 2–3 minutter før servering.
6. **Servering:** Smør aiolien på snittflaten på hamburgerbrødene og fyll dem med burgerne og grønnsakene.



## TIPS!

Du kan også sylte løken hvis du ønsker det. Skrell og kutt rødløken i skiver. Kok opp 1 dl vann med 2 ss eddik, og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La rødløken trekke i laken frem til servering.