



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Lakseburger med sennep, marinert løk, tomatsalat i cæsardressing og urtefries

## Potetbåter

350 g poteter  
½ pakke urtemiks

## Marinert løk

1 stk rødløk  
1 ss eplėsider- eller  
hvitvinseddik <sup>B</sup>

## 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) <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

1 krm salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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.