



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
1 pakke brioche-hamburgerbrød
½ pakke aioli

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B 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.