



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Teriyakiglasert lakseburger med ovnsbakte søtpoteter, syltet ingefærsalat og srirachamajones

**Ovnsbakte søtpotetbåter**  
1 stk søtpotet

**Syltet ingefærsalat**  
1 stk sjalottløk  
1 stk grønt eple  
1 stk hjertesalat  
½–1 pakke syltet ingefær

**Srirachamajones**  
½–1 pakke aioli  
½ pakke srirachasaus

**Teriyakiglasert lakseburger**  
1 pakke lakseburger  
½ pakke teriyakisaus

**Burgerbrød**  
1 pakke brioche-  
hamburgerbrød

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. **Ovnsbakte søtpotetbåter:** Skyll og kutt søtpoteten i båter. Fordel søtpoteten utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek søtpoteten i ovnen i 15–20 minutter, til den er gyllen og mør.
3. **Syltet ingefærsalat:** Skrell og kutt sjalottløken i tynne strimler. Skyll og kutt eplet og hjertesalaten i tynne strimler. Bland grønnsakene og den syltede ingefæren i en salatbolle. Du kan også servere den syltede ingefæren for seg selv.
4. **Srirachamajones:** Bland aiolien og ønsket mengde av srirachasausen i en serveringsskål (se tips).
5. **Teriyakiglasert lakseburger:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek lakseburgerne i 2 minutter på hver side, og krydre med litt salt. Ta burgerne av varmen, og pensle teriyakisausen på burgerne før servering.
6. **Burgerbrød:** Varm burgerbrødene i ovnen i 2–3 minutter før servering.
7. **Servering:** Sett sammen burgerne slik du ønsker, og topp med den syltede ingefærsalaten og srirachamajonesen. Server søtpotetene til retten.

## TIPS!

Server aiolien og srirachasausen hver for seg. Da kan du enkelt justere styrken med srirachasausen om du ønsker mer hete.