



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ørretburger med cheddar og urter, aioli, hjertesalat og potetskiver

Potetskiver

350 g poteter
1 pakke kryddermiks med sennep og dill

Ørretburgere og tilbehør

260 g ørretburger med cheddar og urter
1 stk hjertesalat
½ stk rødløk
1 stk tomat
2 stk grove 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. **Ørretburgere:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre ørretburgerne med salt og pepper, og stek dem i omtrent 2 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekte.
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 burgerbrødene i ovnen i 2–3 minutter før servering.
6. **Servering:** Smør aiolien på snittflaten på burgerbrødene, og fyll dem etter eget ønske.

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.