



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Ørretburger med grønnsaksstaver og to dipp-sauser

## Ørretburger

260 g ørretburger med cheddar og urter  
2 stk grove hamburgerbrød

## Grønnsaker

1 stk tomat  
1 stk hjertesalat  
½ stk agurk  
2 stk gulrøtter

## Serverting

½ pakke curry- og mangodressing  
½ pakke chilimajones

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Ørretburger:** Fordel ørretburgerne på et stekebrett med bakepapir, og varm dem i ovnen i 5 minutter.
3. **Grønnsaker:** Skyll tomaten, salaten og agurken, og skrell gulrøttene. Kutt tomaten i skiver, salaten i strimler og agurken og gulrøttene i staver.
4. **Ørretburger, fortsettelse:** Del burgerbrødene og varm dem sammen med burgerne i ovnen i 2 minutter.
5. **Serverting:** Sett sammen burgerne slik du ønsker og server grønnsaksstavene og dippsausene til.
6. God middag!



## TIPS!

Lag gjerne en salat av ternet agurk, tomat og litt av chilimajonesen.