



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) ^B

^B 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.