



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ørretburger med med cheddar og chili, servert med marinert pak choysalat, mango og peanøtter

Marinert pak choysalat

1 stk pak choy
1 stk lime
1 bunt koriander
½–1 stk rød chili
1 stk mango
½–1 pakke peanøtter
½ pose glutenfri soyasaus
🏠 1 ts sukker
🏠 ½ ss olivenolje

Ørretburger

260 g ørretburger med cheddar og chili
½ pose glutenfri soyasaus
🏠 1 ss smør

Burgerbrød

1 pakke brioche hamburgerbrød

Servering

½–1 pakke aioli
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Marinert pak choysalat:** Skyll pak choyen, limen, korianderen og chilien. Skjær bort skallet fra mangoen og kutt mangokjøttet i terninger. Finriv skallet fra limen (kun det grønne), og ha limeskallet i en bolle sammen med 1 ts sukker, ½ ss olivenolje, halvparten av soyasausen og saften fra limen. Pisk det hele godt sammen til sukkeret er løst opp. Kutt pak choyen i strimler, grovhakk korianderen og finhakk chilien. Vend pak choyen, mangoen og ønsket mengde av chilien inn i marinaden.
- 3 **Ørretburger:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek burgerne i omtrent 3 minutter på hver side. Ha 1 ss smør og resten av soyasausen i stekepannen mot slutten av steketiden. Øs soyasmøret over burgerne med en skje, slik at de tar til seg den gode smaken.
- 4 **Burgerbrød:** Varm burgerbrødene i ovnen i 3–4 minutter før servering.
- 5 **Marinert pak choysalat, fortsettelse:** Vend korianderen og peanøttene inn i salaten rett før servering.
- 6 **Servering:** Smør litt aioli på brødbunnene, og fyll med ørretburgerne og litt av salaten. Server resten av pak choysalaten på siden. Vel bekomme!

Tips fra kokken: Ikke så glad i rå pak choy? Wok den raskt i en varm stekepanne med litt olje før den vendes i marinaden. Smak til aiolien med litt soyasaus og limesaft.