



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Laxburgare med caesarsallad, picklad rödlök och örtpommes frites

Örtpommes frites

Potatis 400 g
● Bakplåtspapper 1 st
Örtmix ½ förp

Picklad rödlök

Rödlök 1 st
● Rödvinvinäger ½ msk
● Socker ½ tsk

Caesarsallad

Romansallad ½ st
Parmesanost 1 bit
Caesardressing ½ förp

Laxburgare

Laxburgare 2 st
Senap och dill ¼ påse
● Salt 1½ krm

Tillbehör

Tomat 1 st
Hamburgerbröd 2 st
Caesardressing ½ förp

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olja,
Rödvinvinäger, Salt,
Socker, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Örtpommes frites:** Skär potatis i pommes frites-liknande stavar. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olja, örtmix, lite salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20 min, tills de fått en gyllenbrun färg. Rör om efter halva tiden.

3. **Picklad rödlök:** Skiva rödlök tunt. Lägg i en skål och blanda med rödvinvinäger, socker och lite salt, låt stå till servering.

4. **Caesarsallad:** Strimla romansallad. Finriv parmesanost. Lägg allt i en skål. Blanda ner caesardressing strax innan servering.

5. **Laxburgare:** Hetta upp lite olja i en rymlig stekpanna och stek laxburgarna ca 1 min per sida, tills de fått fin färg. Krydda med lite senap- och dillkrydda och salt. Dra stekpannan från värmen.

6. **Tillbehör:** Skiva tomat.

7. Fyll hamburgerbröd (se tips!) med caesarsallad, laxburgare, tomat och picklad rödlök. Servera med örtpommes frites och en klick caesardressing.

TIPS! Hetta upp en torr stekpanna och rosta hamburgerbröden med snittytan nedåt, tills de fått fin färg.