



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Teriyakiglasert lakseburger med ovnsbakte søtpoteter, syltet ingefærsalat og srirachamajones

Ovnsbakte søtpotetbåter
1 stk søtpotet

Syltet ingefærsalat

1 stk sjalottløk
1 stk norsk eple
1 stk hjertesalat
½–1 bit ingefær
1 ss vann ^B
1 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B
1 ts sukker ^B

Srirachamajones

½–1 pakke aioli
⅓ pakke srirachasaus

Teriyakiglasert lakseburger

1 pakke lakseburger
½ pakke teriyakisaus

Burgerbrød

2 stk brioche hamburgerbrød

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte søtpotetbåter:** Skyll og kutt søtpoteten i båter. Fordel søtpoteten utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek søtpoteten i ovnen i 15–20 minutter, til den er gyllen og mør.
3. **Syltet ingefærsalat:** Skrell og kutt ingefæren i tynne strimler. Pisk sammen 1 ss eddik, 1 ts sukker og 1 ss vann i en skål, og vend inn ingefæren.
4. **Srirachamajones:** Bland aiolien og ønsket mengde av srirachasausen i en serveringsskål (se tips).
5. **Syltet ingefærsalat:** Skrell og kutt sjalottløken i tynne strimler. Skyll og kutt eplet og hjertesalaten i tynne strimler. Bland grønnsakene og den syltede ingefæren i en salatbolle. Du kan også servere den syltede ingefæren for seg selv.
6. **Teriyakiglasert lakseburger:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek lakseburgerne i 2 minutter på hver side, og krydre med litt salt. Ta burgerne av varmen, og smør teriyakisausen på burgerne før servering.
7. **Burgerbrød:** Varm burgerbrødene i ovnen i 2–3 minutter før servering.
8. **Servering:** Sett sammen burgerne slik dere ønsker, og topp med den syltede ingefærsalaten og srirachamajonesen. Server søtpotetene til retten.



TIPS!

Server aiolien og srirachasausen hver for seg. Da kan man enkelt justere styrken med srirachasausen slik man selv ønsker.