



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Lakseburger med spicy mangosalsa og sesamstekte poteter

Sesamstekte poteter

350 g poteter
1 pakke sesamfrø

Spicy mangosalsa

½ stk mango
½ stk rødløk
1 pakke sweet chili-saus
1 stk lime

Lakseburgere

1 pakke brioche
hamburgerbrød
260 g lakseburgere

Servering

75 g Mamma Mia
salatblanding

- 🏠 bakepapir (kan sløyfes)
- 🏠 salt
- 🏠 olje
- 🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
- 2 **Sesamstekte poteter:** Skyll og del potetene i grove biter. Fordel dem utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 18–20 minutter.
- 3 **Spicy mangosalsa:** Skjær av skallet på mangoen, og kutt mangokjøttet i terninger. Skrell og grovhakk rødløken. Ha rødløken og mangoen i en skål, vend inn sweet chilisausen, og smak til med saft fra limen.
- 4 **Lakseburgere:** Del burgerbrødene i to. Varm opp en tørr stekepanne til høy varme, og stek brødene med snittsiden ned i omtrent 30 sekunder. Ha brødene på tallerkener. Senk varmen på stekepannen til middels varme, og ha i litt olje. Stek lakseburgerne i omtrent 2 minutter på hver side, og krydre med salt og pepper.
- 5 **Sesampoteter, fortsettelse:** Ta potetene ut av ovnen, og dryss over sesamfrøene. Stek potetene videre i ovnen i omtrent 2 minutter, til sesamfrøene er lettristede.
- 6 **Servering:** Sett sammen burgere av salaten, lakseburgerne og mangosalsaen, og server de sesamstekte potetene ved siden av.

Tips fra kokken: For å forenkle tilberedningen, kan lakseburgerne og burgerbrødene varmes i ovnen sammen med potetene de siste 5–6 minuttene av steketiden.