



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mangoglasert ørretburger med cheddar og chili og asiatisk pak choysalat

Frisk asiatisk salat

1 stk pak choy
½–1 stk rød chili
1 stk agurk
1 stk lime
1 ts sukker ^B

Burgerbrød

2 stk brioche hamburgerbrød

Mangoglasert ørretburger

260 g ørretburger med cheddar og chili
½–1 pakke mangopuré
½–1 pose glutenfri soyasaus

Servering

½–1 pakke aioli

olje ^B

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

- 1. Frisk asiatisk salat:** Skyll pak choyen, chilien, agurken og limen. Kutt pak choyen i tynne strimler, agurken i tynne skiver og ønsket mengde av chilien i tynne ringer. Finriv skallet (kun det grønne) fra limen på et rivjern, og ha det i en bolle. Pisk inn saften fra limen og 1 ts sukker, og vend inn grønnsakene. La salaten marinere frem til servering, men vend på det et par ganger underveis.
- 2. Burgerbrød:** Del burgerbrødene i to. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og stek brødene med snittflatene ned i et par minutter, eller til de er gylne og lune. Pakk brødene inn i litt aluminiumsfolie for å holde på varmen.
- 3. Mangoglasert ørretburger:** Ha litt olje i stekepannen fra forrige punkt, og stek burgerne på middels varme i omtrent 2 minutter på hver side. Ha over mangopuréen og soyasausen, legg på et lokk, og la burgerne trekke et par minutter til de er gjennomvarme. Vend burgerne godt inn i sausen før servering.
- 4. Servering:** Smør aiolien på brødene og fyll med ørretburgeren og litt av salaten. Server resten av salaten på siden.