



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

🕒 Rask å lage

Fiskeburgere med coleslaw, aioli og ovnsbakte søtpotetstaver

Ovnsbakte søtpotetstaver og fiskeburgere

2 stk søtpoteter

250 g fiskeburger m/chili

og ingefær

Hamburgerbrød

2 stk hamburgerbrød

Coleslaw

1 stk gulrot

120 g strimlet kålsalat

½–1 pakke ranchdressing

Tilbehør

1 stk tomat

½–1 pakke aioli

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte søtpotetstaver og fiskeburgere:** Skyll eller skrell søtpotetene. Kutt søtpotetene i staver, og fordel dem utover et stekebrett med bakepapir. Vent inn litt olje salt og pepper. Stek grønnsakene midt i ovnen i 15–18 minutter, eller til de er gjennomstekte. Stek fiskeburgerne i ovnen de siste 6–7 minuttene av grønnsakenes steketid.
- 3 **Hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i 2–3 minutter før servering.
- 4 **Coleslaw:** Skrell og grovriv gulroten på et rivjern. Vend sammen gulroten, kålsalaten og ranchdressingene i en serveringsskål (se tips).
- 5 **Servering:** Skyll og kutt tomaten i skiver. Fyll hamburgerbrødene med tomatskivene, coleslawen og fiskeburgerne. Server aiolien som dipp til søtpotetstavene.

**TIPS!** Smak til coleslawen med litt sitron eller lime for en friskere salat.