



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskeburger med eplecoleslaw, syltet rødløk og potetfries, servert med srirachadressing

Potetfries

350 g poteter

Syltet rødløk

1 stk rødløk

🏠 4 ss eplesider- eller hvitvinseddik

🏠 4 ss sukker

🏠 2 dl vann

Eplecoleslaw

½ stk norsk eple

75–150 g råkostmiks

75–150 g lett urtedressing

Fiskeburger med hamburgerbrød

250 g Lofotburgere med torsk og sei

2 stk grove hamburgerbrød

Srirachadressing

75–150 g lettromme

½ pakke srirachasaus

🏠 ½ ts sukker

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.

2 **Potetfries:** Skyll og kutt potetene i staver. Fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene midt i ovnen i 25–30 minutter, eller til de er gjennomstekte.

3 **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kok opp 4 ss eddik, 4 ss sukker og 2 dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken. La løken trekke i laken frem til servering.

4 **Eplecoleslaw:** Skyll og kutt eplet i tynne strimler, eller gro riv det på et rivjern. Ha eplet, råkostmiks og urtedressing i en bolle, og bland godt. Krydre med salt og pepper.

5 **Fiskeburger med hamburgerbrød:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek fiskeburgerne i omtrent 2 minutter på hver side, eller til de er gjennomvarme. Varm hamburgerbrødene i ovnen i 3–4 minutter før servering.

6 **Srirachadressing:** Ha rømmen i en skål. Smak til med ønsket mengde av srirachasausen og omtrent ½ ts sukker.

7 **Servering:** Fyll burgerbrødene med eplecoleslawen, fiskeburgerne og den syltede rødløken. Server potetfriesene og srirachadressing til retten.

Tips fra kokken: Om du har igjen rester av den syltede rødløken, kan du oppbevare dem i en lufttett beholder i kjøleskapet i omtrent en uke.