



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

Lakseburgere

2 stk grove
hamburgerbrød
260 g lakseburgere

Tilbehør

50 g tobladssalat

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
- 2 **Sesamstekte poteter:** Skyll potetene og del de i grove biter. Fordel potetbitene 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. Kutt mangoen i terninger. Skrell og grovhakk rødløken. Bland rødløken og mangoen i en skål og vend inn sweet chilisausen. Smak til med saft fra limen.
- 4 **Lakseburgere:** Varm opp en tørr stekepanne til høy varme, og stek burgerbrødene 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. Krydre med salt og pepper.
- 5 **Sesampoteter, fortsettelse:** Ta ut potetene av ovnen, og dryss over sesamfrøene. Stek potetene videre i ovnen i omtrent 2 minutter, til sesamfrøene er lettristede.
- 6 **Servering:** Skyll salaten. 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.