



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Lakseburgere med friske grønnsaker, curry- og mangodressing, servert med potet- og gulrotfries

## Potet- og gulrotfries

350 g poteter  
400 g gulrøtter

## Grønnsaker

1 stk hjertesalat  
1 stk tomat

## Lakseburgere

260 g lakseburgere

## Hamburgerbrød

2 stk grove  
hamburgerbrød

## Til servering

½ pakke curry- og  
mangodressing

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

1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2 **Potet- og gulrotfries:** Skyll potetene og kutt dem i båter. Skrell og kutt gulrøttene i staver. Fordel potetene og gulrøttene utover et stekebrett med bakepapir, og bland inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 15–20 minutter.

3 **Grønnsaker:** Kutt enden av hjertesalaten, og skyll bladene i kaldt vann. Skyll og kutt tomaten i skiver. Legg grønnsakene på et serveringsfat.

4 **Lakseburgere:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek lakseburgerne i omtrent 2 minutter på hver side. Krydre med salt og pepper.

5 **Hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i omtrent 2 minutter, eller til de er gjennomvarme.

6 **Til servering:** Sett sammen burgere av lakseburgerne, curry- og mangodressing, salaten og tomaten, og server potet- og gulrotfriesene ved siden av.

**Tips fra kokken:** For å forenkle tilberedningen, kan lakseburgerne og burgerbrødene varmes i ovnen sammen med potetene.