



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Lofotburgere med friske grønnsaker, ovnsbakte poteter og aioli

Ovnsbakte poteter

300 g småpoteter

Grønnsaker

1 stk hjertesalat

1 stk tomat

1 stk rødløk

Fiskeburgere

250 g fiskeburgere

Hamburgerbrød

2 stk hamburgerbrød

Tilbehør

1 pakke aioli

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 smør

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte poteter:** Fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene midt i ovnen i 18–20 minutter, eller til de er gjennomstekte.
- 3 **Grønnsaker:** Kutt bunnen av hjertesalaten, og skyll salatbladene og tomaten i kaldt vann. Skrell og kutt rødløken i tynne ringer, og kutt tomaten i skiver. Fordel grønnsakene på et serveringsfat.
- 4 **Fiskeburgere:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek fiskeburgerne i 2–3 minutter på hver side, eller til de er gjennomvarme (se tips).
- 5 **Hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i omtrent 2 minutter.
- 6 Server fiskeburgerne med hamburgerbrødene, aiolien, grønnsakene og de ovnsbakte potetene.

Tips fra kokken: Fiskeburgerne kan også stekes i ovnen. Legg dem på brettet sammen med potetene når det gjenstår 7–8 minutter av potetenes steketid.