



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Lofotens fiskeburgere med sitrusbakte søtpotetstaver og aioli

Sitrusbakte søtpotetstaver

1 stk søtpoteter
1 pakke sitruskrydder

Grønnsaker

1 stk hjertesalat
1 stk tomat
½-1 stk rødløk

Fiskeburgere

250 g fiskeburgere

Hamburgerbrød

1 pakke brioche-hamburgerbrød

Servering

½-1 pakke aioli

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Sitrusbakte søtpotetstaver:** Skrell og kutt søtpotetene i staver. Fordel søtpotetstavene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn sitruskrydderet, litt olje, salt og pepper. Stek søtpotetene midt i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomstekte.
- 3 **Grønnsaker:** Kutt bunnen av hjertesalaten, og skyll salatbladene og tomaten i kaldt vann. Skrell og kutt ønsket mengde av 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 på rist i ovnen i omtrent 2 minutter.
- 6 **Servering:** Sett sammen fiskeburgere av hamburgerbrødene, fiskeburgerne, aiolien og grønnsakene.

Tips fra kokken: Fiskeburgerne kan også stekes i ovnen. Bare legg dem på brettet sammen med søtpotetene når det gjenstår 7-8 minutter av søtpotetenes steketid.