



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Fiskeburger i brioche servert med eple-coleslaw, syltet rødløk, potetfries og aioli

## Potetfries

350 g poteter

## Syltet rødløk

1 stk rødløk

🏠 4 ss eple- eller  
hvitvinseddik

🏠 4 ss sukker

🏠 2 dl vann

## Eple-coleslaw

1 stk norsk eple

150 g råkostmiks

75 g lett urtedressing

## Fiskeburger med brioche

250 g Lofotburgere

med torsk og sei

1 pakke brioche-

hamburgerbrød

## Til servering

½ pakke aioli

🏠 bakepapir (kan  
sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.

2 **Potetfries:** Skyll og kutt potetene i staver. Fordel potetstavene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetstavene midt i ovnen i omtrent 30 minutter, eller til de er gjennomstekte. Vend på friesene underveis i steketiden for et jevnere resultat.

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 **Eple-coleslaw:** Skyll eplet, og kutt det i tynne strimler, eller grovrev det på et rivjern. Ha eplet, råkostmiksen og urtedressingen i en bolle, og bland godt. Krydre med salt og pepper.

5 **Fiskeburger:** Varm opp en stekepanne eller grillpanne, og ha i litt olje. Stek eller grill fiskeburgerne i omtrent 2 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekte.

6 **Brioche-hamburgerbrød:** Varm burgerbrødene i ovnen i 3–4 minutter.

7 **Servering:** Fyll burgerbrødene med eple-coleslawen, fiskeburgerne og den syltede rødløken. Server potetfriesene og aiolien til retten.

**Tips fra kokken:** Varm gjerne fiskeburgerne og burgerbrødene ute på grillen for ekstra god smak og hygge.