



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

## Ørretburger med med cheddar og chili, servert med marinert pak choysalat, mango og peanøtter

### Marinert pak choysalat

1 stk pak choy  
1 stk lime  
1 bunt koriander  
½-1 stk rød chili  
1 stk mango  
½-1 pakke peanøtter  
🏠 1 ts sukker  
🏠 ½ ss olivenolje  
🏠 ½ ss soyasaus

### Ørretburger

260 g ørretburger med cheddar og chili  
🏠 1 ss smør

### Burgerbrød

1 pakke brioche-hamburgerbrød

### Servering

½-1 pakke aioli  
🏠 soyasaus  
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Marinert pak choysalat:** Skyll pak choyen, limen, korianderen og chilien. Skjær bort skallet fra mangoen og kutt mangokjøttet i terninger. Finriv skallet fra limen (kun det grønne), og ha limeskallet i en bolle sammen med 1 ts sukker, ½ ss olivenolje, ½ ss soyasaus og saften fra limen. Pisk det hele godt sammen til sukkeret er løst opp. Kutt pak choyen i strimler, grovhakk korianderen og finhakk chilien. Vend pak choyen, mangoen og ønsket mengde av chilien inn i marinaden.
- 3 **Ørretburger:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek burgerne i omtrent 3 minutter på hver side. Ha 1 ss smør og litt soyasaus i stekepannen mot slutten av steketiden. Øs soyasmøret over burgerne med en skje, slik at de tar til seg den gode smaken.
- 4 **Burgerbrød:** Varm burgerbrødene i ovnen i 3-4 minutter før servering.
- 5 **Marinert pak choysalat, fortsettelse:** Vend korianderen og peanøttene inn i salaten rett før servering.
- 6 **Servering:** Smør litt aioli på brødbunnene, og fyll med ørretburgerne og litt av salaten. Server resten av pak choysalaten på siden. Vel bekomme!

**Tips fra kokken:** Ikke så glad i rå pak choy? Wok den raskt i en varm stekepanne med litt olje før den vendes i marinaden. Smak til aiolien med litt soyasaus og limesaft.