



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.