



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Lakseburger i briochebuns med frisk salat, hummus og potetfries

## Potetfries

350 g poteter  
½-1 pakke urtemiks

## Hummus

1 stk hvitløksfedd  
1 pakke kikerter  
½ stk sitron  
🏠 1 ss vann  
🏠 2 ss olivenolje

## Lakseburger

1 pakke lakseburger  
½-1 pakke persillade  
½ stk sitron  
🏠 1 ss smør

## Grønnsaker

1 stk rødløk  
1 stk tomat  
50 g ruccola

## Burgerbrød

1 pakke brioche-hamburgerbrød  
🏠 salt  
🏠 pepper  
🏠 bakepapir (kan sløyfes)  
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Potetfries:** Skyll og kutt potetene i staver. Fordel potetstavene utover et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek potetene midt i ovnen i omtrent 20 minutter, til de er gylne. Krydre med urtemiksen mot slutten av steketiden. Vend på potetstavene midtveis i steketiden, for et bedre resultat.
- 3 **Hummus:** Skrell hvitløken, og sil laken av kikertene. Skyll sitronen og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern, og legg det til side. Ha hvitløken, kikertene, saften fra halv sitronen, 1 ss olivenolje og 1 ss vann i et litermål, og kjør det sammen med en stavmikser, eller i en blender. Smak til hummusen med litt salt, og ha den over i en serveringsskål. Ha over 1 ss olivenolje og sitronskallet før servering.
- 4 **Lakseburger:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek lakseburgerne i omtrent 2 minutter på hver side og krydre med krydderblandingen. Smelt 1 ss smør i pannen, og skvis litt saft fra resten av sitronen over burgerne. Skru av varmen og legg et lokk over pannen, og la burgerne trekke i et par minutter i smøret, til de er gjennomstekte.
- 5 **Grønnsaker:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skyll og kutt tomaten i skiver. Skyll og tørk ruccolaen, og ha alle grønnsakene over på et serveringsfat.
- 6 **Burgerbrød:** Varm burgerbrødene i ovnen i 3-4 minutter før servering.
- 7 **Servering:** Sett burgerne sammen på tallerkener, eller server alt i hver sine skåler slik at man kan sette sammen burgerne selv etter eget ønske. Server potetfriesene og hummusen til retten. Vel bekomme!

**Tips fra kokken:** Du kan også steke lakseburgerne ferdig i ovnen sammen med potetene på stekebrettet. Mariner løkringene i litt eddik og sukker, for en syrligere smak.