



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ørretburger med cheddar og urter, servert med stekte dillpoteter, eple og rødkålslaw

Dillpoteter

350 g poteter
½ bunt dill
½-1 pakke aioli

Marinert rødløk og rødkålslaw

1 stk sitron
1 stk rødløk
1 stk rødt eple
½-1 pakke lettromme
100 g finsnippet rødkål
½ bunt dill

Ørretburger

260 g ørretburger med cheddar og urter
½-1 pakke kryddermiks med sennep og dill
🏠 1 ss smør

Burgerbrød

2 stk grove hamburgerbrød

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Dillpoteter:** Skyll og kutt potetene i mellomstore terninger. Fordel potetterningene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn godt med olje, salt og pepper. Stek potetene midt i ovnen i 20-25 minutter, eller til de er gyldne og sprø. Skyll og finhakk hele dillen. Vend halvparten av dillen inn med de ferdigstekte potetene.
- 3 **Marinert rødløk og rødkålslaw:** Skyll og finriv skallet fra sitronen (kun det gule). Skrell og kutt løken i tynne skiver, og ha den i en skål. Vend inn saften fra sitronen, og la det marinere i skålen frem til servering. Skyll og kutt eplet i tynne skiver (se tips). Ha rommen, sitronskallet, rødkålen og resten av dillen i en bolle, og smak til med salt og pepper. Vend inn den marinerte løken rett før servering.
- 4 **Ørretburger:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek burgerne i omtrent 3 minutter på hver side. Krydre med kryddermiksen og ha 1 ss smør i stekepannen mot slutten av steketiden. Øs kryddersmøret over burgerne med en skje, slik at de tar til seg den gode smaken.
- 5 **Burgerbrød:** Varm burgerbrødene på en rist i ovnen i 3-4 minutter før servering, eller varm dem i stekepannen fra forrige punkt.
- 6 Ha epleskivene på ørretburgerne. Sett sammen burgerene etter eget ønske med kåslawen og den marinerte løken, og server dillpotetene med aiolien til retten. Vel bekomme!

Tips fra kokken: Du kan også rive eplet og blande det sammen med rødkålslawen.