



SEIBURGER MED SPRØ POTETBÅTER

6, VANVIKAN SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 12 porsjoner

2 ss	smør til steking
3 stk	tomater
18 stk	poteter
2 ss	fersk gressløk
4.5 dl	hvetemel
1 stk	crispisalat
1 ss	olje
3 ts	potetmel
2 dl	sammalt hvete
1.5 ts	pepper
50 g	smør
25 g	gjær
4 skive	rødløk
750 g	seifilet (selvfisket)
7.5 dl	melk
1 stk	lite eple
2.5 ts	salt

SLIK GJØR DU:

- 1** 1) Fiskeburger med selvfisket fisk:
 - Skjær opp seifiletene i biter og ha bitene i en foodprosessor.
 - Tilsett 1,5 ts salt og kjør deigen i noen få sekunder til den er jevn.
 - Bland inn 1,5 dl melk i deigen, fordelt på tre runder. Kjør deigen rundt mellom hver gang du heller i melk.
 - Tilsett potetmel, en klype pepper og gressløk og kjør foodprosessoren rundt i noen få sekunder så ingrediensene har blandet seg godt.
 - Form deigen til runde kaker og stek fiskekakene i 3-4 minutter på hver side.
- 2** Saftige hamburgerbrød:
 - Sett steikovskyen på 200 grader
 - Smelt 50g smør i en kjele. Når det har smeltet tilsetter du 6 dl melk. Rør til blandingen er rundt 37grader.
 - Bland mel, 1ts salt og gjær sammen før du heller over væsken.
 - Elt deigen til den er glatt og ikke klisser (kan tilsette mer mel etterhvert) og sett deigen til heving et lunt sted til bollene har hevet.
 - Rull ut ca 12 boller, pensle med litt melk og strø litt sesamfrø på toppen, og stek i 15-20 minutter.
- 3** Radish: Finhakk tomater, eple og rødløk og bland sammen. Mos blandingen med en gaffel slik at den blir saftig og god.
- 4** Potetbåter:
 - Vask potetene og del de inn i 6-8 båter (avhengig av størrelsen).
 - Legg potetene på stekeplate og bland potetene med litt olje og strø salt og pepper. Stekes i ca 30 minutter (snu på potetene halvveis) i 225g.
- 5** Sett sammen brød, fiskeburger, salat og radish og legg ved sprø potetbåter ved

siden av. Velkomme!