



FISKEBURGER

6B, HATLANE SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

1 stk	Agurk
400 g	Torsk
3 stk	tomater
1 stk	Egg
4 stk	Hamburgerbrød
3 ss	Olje
1 ts	pepper
4 stk	Poteter
1 ts	salt
1 stk	Isbergsalat
3 stk	Vårløk

SLIK GJØR DU:

I Slik lager du ovnsstekte poteter:

1. Sett stekeovnen på 200 grader.
2. Vask og tørk poteten. Del i båter og legg dem i en ildfast form.
3. Krydre med salt og pepper. Drypp over olje.

Stek potetene i 25-30 minutter. Snu potetbåtene under steking.

Fiskeburger:

1. Skjær fisken i omtrent like store terninger og kjør den raskt i en foodprosessor med kniver.
2. Tilsett egg, vårløk, salt, pepper og kjør den raskt litt til. Dersom du benytter foodprosessor skal fisken kjøres så kort at den akkurat blir passe most, uten at den blir helt finmalt.
3. Form 4 fiskeburgere. Stek fiskeburgerne i smør på middels varme i 3-5 minutter på hver side, til du får en fin stekeskorpe og fiskeburgerne er gjennomstekt.

Servering:

1. Del hamburgerbrødet i to og fordel eventuelt litt ketchup på den nederste delen.
2. Fordel salat, tomat og agurk over og legg fiskeburgeren oppå.
3. Plasser den øverste delen av hamburgerbrødet på toppen, og nyt med nystekte poteter!