



MAKRELLBURGER MED POTETBÅTER

6B, ØSTLI SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

4 stk	Hamburgerbrød (brioche)
1 stk	Sitron
3 stk	tomater
1 ss	Ketchup
1 ts	Dijonsennep
1 stk	Hjertesalat
1 stk	Remulade
1 ss	Meierismør eller nøytral olje
1 stk	rødløk
1 stk	Dill
3 ss	Sammalt Rugmel
400 g	Makrellfilet
12 stk	Mandelpoteter
1 ts	Pepper
4 ss	Olivenolje
4 ss	Majones

SLIK GJØR DU:

- 1** Makrell: vi kuttet opp makrellen i passe store fileter. Så tok vi rug sammalt grovt mel og salt og blandet det sammen i en brødpose. Så snurret vi filetene oppi posen og putter de oppi en middels varm panne med masse smør. Så snudde vi på dem og lot de steke til de fikk en gyllen og fin stekeskorpe. Man kan også ha litt sitron på makrellen.
- 2** Vi ristet hamburgerbrødene i ovnen, smurte på dressingen vi lagde og la på makrellen, grønnsaker og litt dill.
- 3** Ovnsbakte potetbåter: Vask og kutt potetene i båter og legg de i en ildfast form. Hell over olje og dryss over salt. Stek på 200c i ca 30min til potetene er gylne.
- 4** Tilbehør: vi kuttet opp grønnsaker (salat, tomat og løk)

Vi tok to skåler den ene hadde vi remulade i den andre skålen lagde vi en dipp som besto av dijonsennep, ketchup og majones.