



FISKEBURGER MED LØKRINGER

6A, ÅFOSS SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 6 porsjoner

LØKRINGER

2 stk	gul løk
3 stk	egg
1 ss	Salt og pepper
5 dl	frityrolje
2 dl	mel

BÅTPOTETER

8 stk	poteter
3 ss	matolje
2 ts	salt
1 ss	pepper

FISKEBURGER

6 stk	Fiskekaker
6 stk	grove burgerbrød
30 gram	norsk crisp salat
2 stk	Norske tomater
6 stk	cheddar ost
12 stk	svarte oliven
1 stk	rødløk

HVITLØKSDRESSING

3 dl	rømme
1 fedd	hvitløk

SLIK GJØR DU:

- 1 Skrell løken og skjær i ringer. Klekk 3 egg i en bolle. Visp egg til eggehviten ikke synes. Ta 2 dl mel i en bolle og tilsett Salt og pepper. Hell frityr olje oppi en skjele og vent til det begynner å bruse. Ta løken å dypp det i melet. Dypp løken i egget og dypp det tilbake i melet. Putt Løken deretter i skjelen. Vent til melet sitter fast i løken. Ta det ut og legg det på en rist til kjøling.
- 2 Skjær potetene i båter. Ta 3 ss med matolje i en bolle. Putt potetene i bollen med matolje. Rist bollen til oljen er godt fordelt. Ta 2 ts salt og ½ ts pepper rist til kryddrene er godt fordelt. Ta potetene på bakepapir og stek på 175 grader i litt under 30 min.
- 3 Stek fiskekakene på middels varme i smør i Ca. 20 minutter. Ta tomatene å skjær dem i skiver legg dem på en liten tallerken. Ta crispialaten og skylt det i kaldt vann. Legg den på en tallerken. Skjer rødløken likt som tomatene. Ta ketsjup og Sprut det på burger brødet. Legg på cheddar ost og fiskekakene. Ta Salaten og tomatene og legg det på burgeren. Spis ved siden av Stekte poteter og løkringer.
- 4 Ta rømme og bland det sammen med krydderet. Ta hvitløken og skrell den. Finhakk den og bland det sammen.

pepper og salt