



## ØRRETBURGER

6A, GULLHAUG SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 1 Pk Ruccula Mix
- 2 Stk Tomater
- 4 Stk Grove hamburgerbrød
- 400 Gr Rå ørret
- 300 g hvetemel til å vende ørreten i

#### MELBLANDING TIL ØRRETTEN

- 250 g hvetemel
- 2 dl Melk
- 2 Stk Egg

#### HVITLØKSDIPP

- 1.5 dl lettrømme
- 0.25 ts kvernet pepper
- 0.25 ts salt
- 2 ss bladpersille eller basilikum
- 2 fedd hvitløk

### SLIK GJØR DU:

- 1 Rør sammen ingrediensene til melblandingen til ørreten i en skål. Dypp deretter de ferske ørretfiletene i blandingen. Deretter vender du filetene i hvetemel og stek den på en stekepanne.
- 2 Finhakk hvitløken, bladpersillen og bland sammen resten av ingrediensene til hvitløksdipp.
- 3 Varm hamburgerbrøene i ovnet som anvist på pakken om du ønsker. Fordel ruccolasalat på brødene og legg i filetene og hvitløksdippen.
- 4 Bon appetitt!