



## HJEMMELAGET FISKEBURGER I HVITLØKSBRØD MED OVNSSTEKTE POTETER OG HVITLØKSROMME

6C, HATLANE SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 1 stk egg
- 4 stk store skiver tomat
- 4 ss olivenolje
- 4 ss finsnittet purre
- 4 stk store blader isbergsalat
- 8 stk middels store poteter
- 2 ss potetmel
- 1 ts grovkvernet pepper
- 2 ss margarin/ olje til steking
- 2 ts sitronsaft
- 400 g seifilet
- 1 ts havsalt
- 1 ts malt hvit pepper
- 2 dl lettrømme
- 2 ss smør til skivene
- 1 ts salt
- 3 stk pressede/finhakkede hvitløksbåter

### SLIK GJØR DU:

**I** Grove fiskekaker:  
Kjøp fersk fiskefilet på kaia gjennom Surofi Kaisalg. Skjær fiskefiletet i mindre biter og ha dem i en foodprosessor sammen med salt, malt hvit pepper, finsnittet purre, egg og potetmel. La foodprosessorer gå i 15-20 sekunder til alt er blandet, men fremdeles grovt. Bruk en stor skje og form fiskekakene til jevne fiskekaker. Stek dem pent brune på begge sider i en varm stekepanne med margarin, 2 - 3 minutter på hver side. Det skal bli 4 store, flate fiskekaker.

Hvitløksdressing:  
Skrell og riv hvitløk på et lite rivjern, eller hakk den fint med en skap kniv. Bland den i rømmen, og smak til med sitronsaft, salt og pepper.

Ovnsstekte poteter:  
Vask potetene godt og del dem i båter. Legg dem i en bolle og hell olje over potetene. Dryss over havsalt og pepper og bland godt. Forvarm ovnen til 225 gr, legg potetene i en ildfast form og stek de i ovnen i 20 - 30 minutter. Potetene er ferdige når de er møre og har fått en sprø og gyllen skorpe.

Hvitløksbrød:  
Bruk 8 skiver av brødrester, helst grovt brød. Skrell og finhakk/ riv hvitløken. Smør

et tynt lag med smør på skivene og dryss over hvitløk, havsalt og grovkvernet pepper. Legg skivene på en rist med bakepapir og sett risten i ovnen på 200 gr med over- og undervarme i ca. 10 minutt.

Vask salatbladene og skjær tomaten i skiver. De skal anrettes på skivene sammen med dressing og fiskeburgeren. Serve burgeren sammen med ovnsstekte poteter og hvitløksrømme som dip på tallerkenen.

Oppskrift av 6C Gruppe 2, v/ Olivia, Marte, Sofie og Elisabeth.



grove skiver gammelt brød