



HJEMMELAGET FISKEBURGER I HVITLØKSBRØD MED OVNSSTEKTE POTETER OG HVITLØKSROMME

6C, HATLANE SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

8 stk	grove skiver gammelt brød
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

SLIK GJØR DU:

I Grove fiskekaker:
Kjøp fersk fiskefilet på kaia gjennom Surofi Kaisalg. Skjær fiskefiletetten 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 e 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.