KLIMAKOKKENE

HJEMMELAGET FISKEBURGER I HVITLØKSBRØD MED OVNSSTEKTE POTETER OG HVITLØKSRØMME

6C, HATLANE SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

2	ss	smør til skivene
1	ts	salt
3	stk	pressede/finhakkede hvitløksbåter
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

SLIK GJØR DU:

1

Grove fiskekaker:
Kjøp fersk fiskefilet på kaia gjennom Surofi Kaisalg. Skjær fiskefileteten 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.

dl

lettrømme