

**Enkel og knallgod lakseburger
med himmelsk rømedressing!**



Vet du hva? En gang var jeg et spennede, tenkende og reflekterende menneske man kunne ha festlige og interessante samtaler med. En person som stilte relevante spørsmål og som var med der det skjedde. Nå er jeg aldri med der det skjer, jeg legger meg tidlig, aner knapt hva som foregår i verden og eneste spørsmålet jeg stiller (meg selv) er: "HVA SKAL VI HA TIL MIDDAG?"

(Sukk)

Lakseburgere for slitne trebarnsmødre (og andre trengende):

(ca 6 stk)

500 g laksefilet uten skinn og ben

3 finhakkede sjalottløk eller vårløk

4 ss strøkavring

2 egg

ca 3/4 ts maldonsalt

smør og olivenolje, til steking

Slik gjør du:

Kok opp en gryte med vann. Skru ned varmen og la fisken trekke under lokk på svak varme i ca 8 minutter. Hell vannet av fisken og ha laksen i en bolle. Mos fisken med en gaffel slik at den flaker seg. Bland inn løk, egg, strøkavring, salt og pepper til en ujevn røre. Form 6 kaker med hendene og stek på middels høy varme i en non-stick stekepanne i like deler smør og olje. De skal stekes ca 3 minutter på hver side.

Server med (hjemmelagde) [hamburgerbrød](#), salat, rødløk, agurk

og himmelsk rømmedressing. (Oppskrift lenger ned).

Himmelsk rømmedressing:

3 dl rømme

finrevet skall av en (økologisk) sitron

2 ss søt sennep (vanlig pølsesennep kan brukes)

1 fedd hvitløk, skrelt og presset

1 god håndfull finhakket dill

3-4 ss finhakket gressløk eller vårløk

saft av ca 0,5 sitron, smak deg frem

salt og pepper, smak deg frem

Bland alle ingrediensene i en skål. Den kan gjerne lages en stund før den skal nytes.

KOS DEG.





Luftige hamburgerbrød



I kveld får du oppskriften på enkle, luftige hamburgerbrød som selvfølgelig også er like gode med pålegg. Hiv de du ikke spiser i fryseren. ☐

Du trenger:

(ca 15 stk)

25 g fersk gjær (evt 0,5 pose tørrgjær)

3,5 dl lunkent vann

500 g siktet hvetemel

2 ss olivenolje

1 ts salt

evt pisket egg/melk til pensling

evt sesamfrø til topping

Slik gjør du:

Løs gjæren opp i vannet i en eltebolle. Tilsett så mel, salt og olje og elt deigen i ca 10 minutter. Sett til heving under plast til dobbel størrelse (40-60 minutter). Deigen skal være ganske fuktig.

Del deigen i ganske små emner (15 stk), med mindre du ønsker veldig store hamburgerbrød, og form til runde boller. Legg dem på et stekebrett kledd med bakepapir og trykk dem litt flate.

Sett ovnen på 225 grader

Etterhev under plast i ca 30 min eller til dobbel størrelse før du evt pensler dem og strør over frø.

Stek midt i ovnen i ca 12 minutter eller til de er gylne og har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.

Kos deg.



Bollefruas brie og
baconburger



Det er sommer

Jeg er mer ute enn inne

Jeg måler bikiniskille og tyner boka

Legger ungene for sent

JEG legger meg for sent

Jeg oppfrisker mine akrobatiske kunnskaper

Står på henda, dobbel salto

Under vann

Forsøker å fange myggen

med grillklypa

Ække så nøye

Har Eurax



Burger er god sommermat! Denne baconburgeren har masse godt i seg og er toppet med smeltet brie. Servert med hjemmelaget hamburgerbrød og potetbåter og KOS DEG!

Til fire hamburgere trenger du:

2 ss Olivenolje

1 stor løk, finhakket

2 store hvitløksfedd, finhakket

200 g bacon, stekt og skåret i små biter

500 g karbonadedeig

en liten håndfull bladpersille, finhakket

2 ts sennep

1 egg, sammenvispet

8 skiver brie

Til servering:

[hamburgerbrød](#)

salat

tomat

majones

Varm en ss olje i en stor stekepanne og stek løk og hvitløk myke på lav varme, ca 5 minutter. Ha over i en bolle og la avkjøle. Stek bacon enten i panne eller i stekeovn. Del bacon i små biter og ha oppi sammen med løken. Tilsett så karbonadedeig, sennep, egg og persille, samt litt salt og pepper. Rør alt godt sammen. Del i fire og form runde og litt flate hamburgere med hendene dine. Legg på feks en tallerken og sett i kjøleskapet i 15 minutter. Sett stekeovnen på 200 grader. Varm så litt olje i en stekepanne, medium varme. Stek burgere 5-6 minutter på hver side. Legg to skiver brie på hver burger og sett inn i ovnen til osten smelter. Monter hamburgeren med det du liker best. Spis.



Hallo hamburgerdressing! (How are you doing?)



I dag kommer jeg med en anmodning. LAG DENNE HAMBURGERDRESSINGEN. Den er megagod, men ser så unnselig ut at den trenger STORE BOKSTAVER FOR Å BLI LAGT MERKE TIL. Dette smaker dessuten like godt til grillet kjøtt og fisk også, denne dressingen vil du høste mye ros for! (high five)

Tomatdressing to die for:

(Nok til ca seks personer)

8-10 store tomater, fjern frøene og skjær i 1cm terninger

2 fedd hvitløk, finhakket

1 rød chili, fjern frø og hinner og finhakk

8 ss Hellmans majones

2-3 ss rødvinseddik

evt litt salt og pepper

Bland alle ingredienser i en skål. Dressingen blir ekstra god av å stå, så lag den helst noen timer før servering og gjerne dagen før. KOS DEG.



Oppskriften fant jeg hos [Lars spiser](#).

Rødbetburgere med grovbrød og yoghurtdressing

Jeg har en greie for rødbeter, we are close. Derfor har jeg alltid noen liggende og de er utrolig anvendbare OG holdbare. Og medgjørlige. *A groovy kind of love*. I dag ble de altså til burgere sammen med litt enkelt tilbehør jeg hadde i kjøleskapet. En virkelig god veggismiddag til en billig penge. Yummy!



Ladies in red:

(ca 5 stk, men lag dobbel porsjon...)

2 medium rødbeter, skrelt og i terninger

1 boks canellinibønner (hvite bønner), skylt og rent av

2 fedd hvitløk

1 god håndfull fersk basilikum

2 ss grilljermel

litt salt

nykvernet pepper

Tilbehør:

5 skiver grovbrød (gjerne noe restebrød, skal uansett ristes)

tomater, i skiver

avocado, i skiver

vårløk eller annen løk, i skiver

issalat, strimlet

1 dl yoghurt naturell

1 ts honning dijonsennep

1 fedd hvitløk, finhakket

litt salt

Finn frem en kjøkkenmaskin (med kniv) og ha i rødbeter, bønner, grilljermel, salt, pepper, hvitløk og basilikum. Bland til en jevn farse. Lag 5 burgere med hendene (du blir rød etterpå, bruk plasthansker om du vil) og stek i litt olje på middels varme. Jeg stekte de 5 minutter på hver side, eller litt mer, prøv deg frem. Burgerene blir uansett ikke superfaste.

Bland yoghurt, sennep, hvitløk og salt til en sursøt dressing.

Stikk ut sirkeler av brødet med et glass og rist i ovnen på ca 200 grader, pass på så de ikke brenner seg.

Legg opp med brød, salat, burger, dressing og hva enn tilbehør du digger. SPIS!



God søndag!