



Falafelburger med cheesy tacofries, syltet rødløk og chilimajones

Cheesy tacofries

350 g poteter
½ pakke tacokrydder
1 pakke revet Grande Premium

Syltet rødløk

1 stk rødløk
2 ss eplėsider- eller hvitvinseddik ^B
2 ss sukker ^B
1 dl vann ^B

Falafelburger

1 pakke falafel
2 stk grove hamburgerbrød

Tilbehør

1 stk tomat
50 g tobladssalat
½–1 pakke chilimajones

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Cheesy tacofries:** Skyll og kutt potetene i staver. Ha potetstavene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje. Stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter.

3. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i skiver. Kok opp 2 ss eddik, 2 ss sukker og 1 dl vann i en kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken. La løken trekke i laken frem til servering.

4. **Falafelburger:** Fordel falaflene utover et stekebrett med bakepapir. Varm falaflene i ovnen i omtrent 10 minutter. Varm burgerbrødene på brettet sammen med falaflene de siste 3 minuttene av falaflenes steketid.

5. **Tilbehør:** Skyll tomaten og salaten. Kutt tomaten i skiver.

6. **Cheesy tacofries, fortsettelse:** Ta potetene ut av ovnen og vend inn tacokrydderet og den revne osten. Smak til med salt og pepper. Sett potetene tilbake i ovnen i omtrent 2 minutter til osten har smeltet.

7. Server falaflene i burgerbrødene med tobladssalaten, tomatskivene, den syltede rødløken og chilimajonesen, og cheesy tacofries ved siden. God middag!



TIPS!

Hvis du ønsker å forenkle oppskriften så kan du droppe å sylte rødløken. Stek gjerne falaflene og burgerbrødene i olje i en stekepanne for ekstra smak.

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.