



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

BBQ-burger med cheddar og stekt løk, potetbåter og aioli

Potetbåter
350 g poteter

Stekt løk
1 stk gul løk
1 ts smør ^B
1 ts sukker ^B

Grønnsaker
1 stk hjertesalat
1 stk tomat

Burger
300 g kjøttdeig av storfe og svin med linser
⅓ pakke cheddarost
1 pakke brioche-hamburgerbrød
½ pakke aioli
½ pakke bbq saus

olje ^B
salt ^B
pepper ^B
bakepiper (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Potetbåter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel potetene på et stekebrett med bakepiper, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.
3. **Stekt løk:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme og ha i litt olje. Stek løken i omtrent 5 minutter, eller til den er myk. Tilsett 1 ts smør og 1 ts sukker, og stek videre i omtrent 5 minutter, til løken er gyllen. Ha løken over i en serveringsskål.
4. **Grønnsaker:** Kutt enden av hjertesalaten. Skyll salatbladene og tomaten i kaldt vann. Kutt tomaten i skiver, og legg grønnsakene på et fat.
5. **Burger:** Form kjøttdeigen til to burgere, se tips. Krydre dem med salt og pepper. Varm opp stekepannen fra punkt 3 til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek burgerne i 2–3 minutter på hver side. Legg cheddarosten på burgerne de siste 2 minuttene av steketiden.
6. **Burger, fortsettelse:** Varm burgerbrødene i ovnen i 2–3 minutter. Smør litt av aiolien og bbq sausen på innsiden av burgerbrødene, og bygg burgeren slik du ønsker. Server potetbåtene og eventuelle rester av aiolien og bbq sausen til retten.
7. Håper det smaker!



TIPS!

Ikke kna og jobb for mye med kjøttdeigen. Da bevarer du saftigheten, og unngår en kompakt og tørr burger.