



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

American cheeseburger i briochebrød med ranchdressing, hjertesalat og grillet søtpotet

Grillet søtpotet

1 stk søtpotet

Burger, ost og brød

300 g kjøttdeig
⅓ pakke cheddarost
1 pakke brioche-hamburgerbrød

Ranchdressing

1 bunt gressløk
½–1 pakke aioli
100–150 g yoghurt naturell

Grønnsaker

1 stk hjertesalat
½ stk rødløk
1 stk tomat

salt ^B

pepper ^B

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Fyr opp grillen. Se punkt 7 hvis du ikke ønsker å grille.
2. **Grillet søtpotet:** Skyll søtpoteten og kutt den i båter. Vend søtpoteten i litt olje, salt og pepper. Grill den på direkte varme i omtrent 3 minutter på hver side. Legg søtpoteten over på aluminiumsfolie på indirekte varme og stek videre i omtrent 15 minutter.
3. **Burger, ost og brød:** Form kjøttet til fire 2–3 cm tykke burgere. Krydre burgerne med salt og pepper. Grill burgerne på direkte varme i 1–2 minutter på hver side. Legg dem over på aluminiumsfolie og etterstek burgerne på indirekte varme i omtrent 8 minutter, til kjøttet er gjennomstekt. Legg på en osteskive på hver burger et par minutter før servering.
4. **Ranchdressing:** Skyll, tørk og finhakk gressløken. Bland sammen aiolioen, yoghurten og gressløken i en skål. Smak til med salt og pepper.
5. **Grønnsaker:** Skyll salaten og legg salatbladene på en tallerken. Skrell rødløken og skyll tomaten. Kutt begge deler i tynne skiver.
6. **Burger, ost og brød, fortsettelse:** Varm burgerbrødene i 1–2 minutter på grillen før servering. Server burgerne med søtpotetene og ranchdressing til.
7. **Alternativ til grillen:** Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Ovnstek søtpotetene i 15–20 minutter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek burgerne i omtrent 3 minutter på hver side. Legg på osten før servering.



TIPS!

Hvis du skal grille, kan du legge mindre kull på den ene siden av grillen. På den måten får du én grillsone med direkte varme, og én med indirekte varme. Bruker du gassgrill, kan du skru av en av brennerne.