



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vegetarisk søtpotetburger med aioli og salsa verde

Søtpotetburger

1 stk søtpotet
2 stk egg
75 g panering
3 ss hvetemel ^B

Friske grønnsaker

½ stk rødløk
2 stk tomater
1 stk hjertesalat
1 stk rød chili

Hamburgerbrød

2 stk grove hamburgerbrød

Tilbehør

1 stk lime
½ pakke nachos
¼–½ pakke aioli
¼–½ pakke salsa verde

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.

2. **Søtpotetburger:** Skrell og kutt søtpoteten i centimetertykke skiver. Visp sammen eggene med en gaffel i en bolle. Ha 3 ss hvetemel på én tallerken, og paneringen på en annen. Vend søtpotetskivene først i melet, deretter i eggene, og til slutt i paneringen. Legg de panerte søtpotetskivene over på en tallerken.

3. **Søtpotetburger, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek søtpotetskivene i 2–3 minutter på hver side, til de er gylne. Legg dem over på et stekebrett med bakepapir, og krydre med salt og pepper. Stek søtpotetskivene i ovnen i 15–18 minutter.

4. **Friske grønnsaker:** Skrell og kutt rødløken i skiver. Skyll og kutt tomatene i skiver. Plukk bladene av salaten, skyll dem i kaldt vann, og tørk dem. Skyll og kutt chilien i tynne skiver. Legg grønnsakene på et fat, eller i hver sin serveringsskål.

5. **Hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i 3–4 minutter før servering. Pass på at de ikke svir seg.

6. **Tilbehør:** Skyll limen, og kutt den i båter.

7. **Servering:** Sett sammen burgere av hamburgerbrødene, søtpotetburgerne, grønnsakene, nachosene, aiolien og salsa verden. Server limebåtene og resten av nachosene til burgeren.



TIPS!

Bland litt røkt chilipulver sammen med melet når du panerer søtpotetskivene.