



Klassisk hamburger med grønn salat, syltet rødløk, chilimajones og potetkløfter

Potetkløfter

350 g poteter

Syltet rødløk

1 stk rødløk

1 dl vann ^B

½ dl sukker ^B

¼ dl eplesider-/hvitvinseddik ^B

Klassisk hamburger

300 g kjøttdeig

1 pakke meksikansk grillkrydder

½ ts salt ^B

Tilbehør

1 stk tomat

50 g tobladssalat

1 pakke brioche-hamburgerbrød

½ pakke chilimajones

olje ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Potetkløfter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.

3. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kok opp 1 dl vann, ½ dl sukker og ¼ dl valgfri eddik. Tilsett rødløken, og la den stå å trekke frem til servering.

4. **Klassisk hamburger:** Elt kjøttdeigen lett sammen med det meksikanske grillkrydderet, 1 ts salt og litt pepper. Form burgere av deigen. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek burgerne i 3–4 minutter på hver side.

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

6. **Tilbehør, fortsettelse:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i 3–4 minutter før servering. Topp burgeren med chilimajonesen!

7. God middag!

TIPS!

Det er ekstra godt med en god skive ost til denne retten. Her passer det godt med alt fra en mild cheddarost til en mer pikant blåmuggost.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.