



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Cheeseburgere med friske grønnsaker, ovnsbakte poteter og chilimajones

Ovnsbakte potetbåter

350 g poteter

Friske grønnsaker

½ stk rødløk

1 stk tomat

1 pakke hjertesalat

Cheeseburgere

2 stk homestyleburgere

1 pakke skivet Norvegia

Hamburgerbrød

1 pakke brioche-

hamburgerbrød

Tilbehør

½ pakke chilimajones

1 pakke barbecuesaus

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.

2. **Ovnsbakte potetbåter:** 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. Vend om underveis for jevnere steking.

3. **Friske grønnsaker:** Skrell rødløken, og kutt den og tomaten i skiver. Plukk bladene av salaten, skyll dem i kaldt vann, og tørk dem. Legg grønnsakene på et fat, eller i hver sin serveringsskål.

4. **Cheeseburgere:** Krydre burgerne med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek burgerne i 3–4 minutter på hver side. Legg en osteskive på hver av burgerne når det gjenstår omtrent 1 minutt av steketiden, og stek videre til osten har smeltet. Du kan også legge burgerne på et stekebrett, og la osten smelte i ovnen. La burgerne hvile i et par minutter før servering.

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

6. **Servering:** Sett sammen burgere av brioche-hamburgerbrødene, cheeseburgerne, grønnsakene, chilimajonesen og barbecuesausen.