



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kyllingburger med søtpotetfries, steinsoppaioli og råkostsalat med eple

## Søtpotetfries

1½–2 stk søtpoteter

## Kyllingburger

300 g kyllingburgere

½–1 pakke persillade

## Råkostsalat

1 stk grønt eple

150 g råkostmiks

## Hamburgerbrød

1 pakke brioche-hamburgerbrød

## Steinsoppaioli

1 pakke aioli

½–1 pakke steinsoppulver

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

1 pakke bakepapir (kan

sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte søtpoteter:** Skyll og kutt søtpotetene i tynne staver. Fordel dem på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek søtpotetstavene i ovnen i 12–15 minutter, eller til de er gyldne og møre.
3. **Kyllingburger:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingburgerne i omtrent 4 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekte. Krydre burgerne med persilladen. Ta stekepannen av varmen og la burgerne hvile i pannen frem til servering.
4. **Råkostsalat:** Skyll og kutt eplet i tynne skiver. Bland epleskivene sammen med råkostmiksen i en skål.
5. **Hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene på en rist i ovnen i 2–3 minutter.
6. **Steinsoppaioli:** Ha aiolien i en skål, og smak til med steinsoppulveret.
7. **Servering:** Fyll hamburgerbrødene med kyllingburgerne, råkostsalaten og steinsoppaiolien, og server søtpotetfriesene ved siden av.



## TIPS!

Vend sammen råkostsalaten med steinsoppaiolien til en coleslaw.