



Salsicciaburger med potetfries, sitronsyttet rødløk og chilimajones

Potetfries

1 stk bakepotet

Sitronsyttet rødløk

1 stk rødløk

1 stk sitron

1 ss sukker ^B

Salsicciaburger

150 g salsicciadeig

Tilbehør

1 stk tomat

50 g tobladssalat

1 stk grove hamburgerbrød

½ pakke chilimajones

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Potetfries:** Skyll og kutt bakepoteten i staver. Ha potetstavene i en ildfast form og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetfriesene i ovnen i omtrent 20 minutter eller til de er gygne og gjennomsteekte.
3. **Sitronsyttet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Ha rødløken i en kjele, press over saften fra sitronen, og ha i 2 ss sukker og litt salt. Kok opp under lokk. Ta kjelen fra varmen og la rødløken syltes frem til servering.
4. **Salsicciaburger:** Elt kjøttdeigen lett sammen, og form en burger av deigen. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek burgeren i 3–4 minutter på hver side. Ta burgeren ut av stekepannen, og tørk ut pannen med kjøkkenpapir.
5. **Tilbehør:** Skyll tomaten og salaten. Kutt tomaten i skiver. Varm opp stekepannen fra punkt 4 til middels varme. Stek burgerbrødet med snittflaten ned i den tørre stekepannen i 1 minutt.
6. **Servering:** Sett sammen burgeren slik du liker den, og server chilimajonesen og potetfriesene til retten.

TIPS!

Ha resten av den syltede rødløken på et lite glass og oppbevar i kjøleskapet. Løken holder seg godt i opp til 1 uke.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.