



# Hjemmelaget chorizoburger med sitronaioli og bakte poteter

## Bakte poteter

350 g poteter

## Tomatsalat

1 stk tomat  
1 stk sjalottløk  
½ stk sitron  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>

## Chorizoburger og burgerbrød

300 g chorizodeig  
1 pakke brioche-hamburgerbrød

## Tilbehør

½-1 pakke aioli  
½ stk sitron  
120 g strimlet kålsalat  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Bakte poteter:** Skyll potetene og kutt potetene i båter. Ha dem utover et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper, og stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter.

3. **Tomatsalat:** Skyll tomaten og sitronen, og skrell sjalottløken. Kutt tomaten i terninger og løken i tynne skiver. Finriv skallet, kun det gule, fra halve sitronen. Ha grønnsakene i en skål og vend inn 1 ss olivenolje og saften fra halve sitronen.

4. **Chorizoburger og burgerbrød:** Form chorizodeigen til tynne burgere. Del burgerbrødene i to. Varm opp en stekepanne til middels høy varme og rist burgerbrødene i den tørre pannen, til de er lett ristet på begge sider. Ha litt olje i stekepannen og stek burgerne i omtrent 3 minutter på hver side. La burgerne hvile i stekepannen frem til servering.

5. **Tilbehør:** Ha aiolien i en liten skål, og smak den til med skallet og saften fra sitronen, og litt pepper. Ha sitronaiolien, kålsalaten, burgerne og tomatsalaten i burgerbrødene og server med bakte småpoteter.

6. God middag!



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

