



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 ^B

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) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B 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.

