



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Halloumiburger med syltet rødløk, chilimajones og potetchunks

## Syltet rødløk

1 stk rødløk  
½ dl eplesider-/hvitvins- eller  
rødvinseddik <sup>B</sup>  
1 dl sukker <sup>B</sup>  
1½ dl vann <sup>B</sup>

## Potetchunks

350 g poteter

## Tilbehør

1 stk hjertesalat  
1 stk tomat  
1 pakke chilimajones

## Hamburgerbrød

1 pakke brioche-  
hamburgerbrød

## Halloumiskiver

200 g halloumi

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken i skiver. Kok opp ½ dl eddik, 1 dl sukker og 1½ dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken. La løken trekke i laken frem til servering.

3. **Potetchunks:** Kutt potetene i 4 biter. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene midt i ovnen i 15–20 minutter, eller til de er gjennomstekte.

4. **Tilbehør:** Kutt enden av hjertesalaten, og skyll salatbladene i kaldt vann. Skyll og kutt tomaten i skiver.

5. **Hamburgerbrød:** Skru opp varmen på stekeovnen til 210 grader varmluft. Varm hamburgerbrødene i ovnen i 3–4 minutter før servering.

6. **Halloumiskiver:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek halloumien i omtrent 2–3 minutter på hver side, til den er gyllen.

7. **Servering:** Fyll burgerbrødene med halloumiskivene, grønnsakene, den syltede rødløken og chilimajonesen.

## TIPS!

Tilsett gjerne litt mer smak til syltelaken hvis du har rester av fersk ingefær, sennepsfrø, korianderfrø eller hel sort pepper. Her er det bare fantasien som setter grenser.