



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Cheeseburger i briochebrød med ranchdressing, hjertesalat og bakt søtpotet

## Bakt søtpotet

1 stk søtpotet

## Burger, ost og brød

300 g kjøttdeig  
1 pakke norvegia  
1 pakke brioche-hamburgerbrød

## Ranchdressing

1 bunt gressløk  
½–1 pakke aioli  
100–150 g yoghurt naturell

## Grønnsaker

½ stk rødløk  
1 stk hjertesalat  
1 stk tomat

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft (se tips).

2. **Bakt søtpotet:** Skyll eller skrell søtpoteten og kutt den i båter. Fordel båtene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek søtpoteten i ovnen i omtrent 25 minutter, eller til den er gyllen og mør.

3. **Burger, ost og brød:** Form kjøttet til to 2–3 cm tykke burgere. Krydre burgerne med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek burgerne i 2–3 minutter på hver side, eller til de er i den stekegraden dere foretrekker. Legg på en osteskive på hver burger et par minutter før servering, slik at osten smelter litt.

4. **Ranchdressing:** Skyll, tørk og finhakk gressløken. Bland sammen aiolien, yoghurten og gressløken i en skål, og smak til med salt og pepper.

5. **Grønnsaker:** Skrell rødløken. Skyll salaten og tomaten. Riv av og legg salatbladene på en tallerken. Kutt løken og tomaten i skiver, og legg de på tallerkenen med salaten.

6. **Burger, ost og brød, fortsettelse:** Varm burgerbrødene i 1–2 minutter i ovnen før servering.

7. Sett sammen burgerne etter eget ønske og server ranchdressing og søtpotetbåtene til retten.

## TIPS!

Fyr opp grillen hvis været tillater det. Både søtpotetene, burgerne og brødene kan grilles. Vend søtpotetbåtene i litt olje salt og pepper, og grill dem på direkte varme i 3 minutter på hver side. Legg de i aluminiumsfolie på indirekte varme og stek videre i omtrent 15 minutter.