



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 ^B

pepper ^B

olje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B 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.