



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Salsicciaburgere med friske grønnsaker, potetbåter og chilimajones

Potetbåter

350 g poteter

Hamburgere og stekt løk

300 g salsicciadeig

1 stk rødløk

Tilbehør

1 stk hjertesalat

1 stk tomat

1 pakke brioche-

hamburgerbrød

½ pakke chilimajones

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2. **Potetbåter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel potetbåtene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetbåtene i ovnen i 15–18 minutter, eller til de er gjennomstekte.

3. **Hamburgere og stekt løk:** Form salsicciadeigen til burgere. Skrell og kutt rødløken i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek hamburgerne og rødløken i 4–5 minutter på hver side, eller til hamburgerne er gjennomstekte. Krydre med salt og pepper.

4. **Tilbehør:** Kutt enden av hjertesalaten, og skyll bladene i kaldt vann. Kutt tomaten i skiver. Fordel salaten og tomatkivene på et serveringsfat.

5. **Tilbehør, fortsettelse:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i omtrent 2 minutter.

6. **Servering:** Fyll burgerbrødene med burgerne, rødløken, salaten, tomatkivene og chilimajonesen, og server potetbåtene til retten.

TIPS!

Lag lettsyltet rødløk! Skrell og kutt rødløken i tynne skiver, og press over saften fra 1 lime. Bland det sammen i en skål, og la det stå på benken frem til servering.