



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Sweet and spicy kyllingburgere med lettsyltede grønnsaker, limeaioli og bakte potetbåter

## Sitrusbakte potetbåter

350 g poteter  
½ pakke sitruskrydder

## Lettsyltede grønnsaker

1 stk gulrot  
½ stk agurk  
½ stk lime  
1 ts sukker <sup>B</sup>

## Hjertesalat

1 stk hjertesalat

## Sweet and spicy kyllingburgere

300 g kyllingburgere  
½ pakke sweet chili-saus

## Hamburgerbrød

2 stk grove hamburgerbrød

## Limeaioli

½ pakke aioli  
½ stk lime

olje <sup>B</sup>

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

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Sitrusbakte potetbåter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gyldne og gjennomstekte. Ta ut potetene og vend inn sitruskrydderet.
3. **Lettsyltede grønnsaker:** Skrell gulroten og skyll agurken. Kutt grønnsakene i strimler på langs med en osthøvel eller mandolin (se tips). Ha grønnsaksstrimlene i en skål, og vend inn 1 ts sukker og saft fra halve limen. La grønnsakene stå på benken og marinere frem til servering.
4. **Hjertesalat:** Skyll og kutt hjertesalaten i strimler.
5. **Sweet and spicy kyllingburgere:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingburgerne i 3–4 minutter på hver side. Krydre med salt og pepper. Legg burgerne i en ildfast form og topp med sweet chilisausen. Sett formen i ovnen med potetene når det gjenstår 5 minutter av potetens steketid.
6. **Hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i 3–4 minutter før servering.
7. **Limeaioli:** Ha aiolien i en skål, og smak til med litt saft fra resten av limen.
8. **Til servering:** Fyll hamburgerbrødene med kyllingburgerne, salaten, de lettsyltede grønnsakene og limeaiolien, og server potetbåtene ved siden av.



## TIPS!

Du kan også kutte grønnsakene i tynne strimler med en kniv hvis du synes det er enklere.