



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vegetarburger med krydderstekt middagsost, aioli og honningbakte gulrøtter

Honningbakte gulrøtter

400 g gulrøtter
1 pakke honning
1 ts olje ^B

Lettsyltet agurk

1 stk agurk
2 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B
1 ts sukker ^B
½ ts salt ^B

Tilbehør

50 g spinat
1 stk norsk eple

Krydderstekt middagsost

1 pakke middagsost
½ pakke kryddermiks med fennikel og pepper
1 ts olje ^B

Brød og aioli

2 stk grove hamburgerbrød
½ pakke aioli

salt ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B
pepper ^B

^B Basisvare

Roedeporsjon

Middagsost: 75 g Gulrot: 140 g
Grønnsaker: 100 g Brød: 1 stk
Aioli: 1 ss Energiinnhold: ca. 360 kcal.

TIPS!

Du kan også bake osten på et stekebrett med bakepapir. Sett på grillfunksjon, og stek osten øverst i ovnen i omtrent 3 minutter.

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Honningbakte gulrøtter:** Skrell og kutt gulrøttene i staver, og fordel gulrøttene på et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt, pepper og honningen. Stek gulrøttene i ovnen i 15–20 minutter, eller til de er gylne og møre.
3. **Lettsyltet agurk:** Skyll og kutt agurken i tynne remser med en ostehøvel. Rør sammen 2 ss valgfri eddik, 1 ts sukker, ½ ts salt og litt pepper, til sukkeret er oppløst. Vend agurkstrimlene inn i laken.
4. **Tilbehør:** Skyll og tørk spinaten. Skyll og kutt eplet i skiver. Legg grønnsakene på en tallerken.
5. **Krydderstekt middagsost:** Krydre ostebitene med kryddermiksen på begge sider. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek middagsosten i 2–3 minutter på hver side.
6. **Brød og aioli:** Varm burgerbrødene i ovnen i 3–4 minutter før servering. Ha gjerne aiolien i en serveringskål, eller server den rett fra posen.
7. Sett burgerne sammen etter eget ønske. God middag!