



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Saftige hamburgere med stekt løk, ovnsbakte poteter og soppmajones

## Ovnsbakte poteter

350 g poteter

## Hamburgere og stekt løk

1 stk gul løk

280 g klassisk hamburger

## Tilbehør

50 g grønnkål

1 stk tomat

1 pakke aioli

½ pakke sopp-/porcinipulver

## Hamburgerbrød

1 pakke brioche-hamburgerbrød

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

eplesider- eller hvitvinseddik <sup>B</sup>

<sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Ovnsbakte poteter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel dem utover et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 18–20 minutter, eller til de er gjennomstekte.

3. **Hamburgere og stekt løk:** Skrell og kutt løken i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre burgerne med litt salt og pepper og stek dem i 3–4 minutter på hver side. Legg hamburgerne på brettet sammen med potetene når det gjenstår omtrent 3 minutter av potetenes steketid. Stek løken i fett fra hamburgeren i 2–3 minutter, til den er myk (se tips).

4. **Tilbehør:** Skyll og tørk grønnkålen. Skyll og kutt tomaten i skiver. Bland aiolien og grønnkålen sammen i en skål, og smak til med ønsket mengde av steinsoppulveret, salt og litt eplesidereddik.

5. **Hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i 3–4 minutter før servering.

6. **Servering:** Fyll burgerbrødene med burgerne, løken, grønnkål-salaten og tomatskivene, og server de ovnsbakte potetene til.

## TIPS!

Når løken er ferdigstekt, kan den gjerne kjøres sammen med en stavmikser med all væsken i pannen, og serveres som en chutney. Har du ikke eplesidereddik, kan den fint sløyfes, eller erstattes med vanlig eddik, men bruk da litt mindre.