



# Hjemmelaget hamburger med grønn salat, syltet rødløk, chilimajones og potetkløfter

## Potetkløfter

350 g poteter

## Syltet rødløk

1 stk rødløk

1 dl vann <sup>B</sup>

½ dl sukker <sup>B</sup>

¼ dl eplesider-/hvitvinseddik <sup>B</sup>

## Hjemmelaget hamburger

300 g kjøttdeig

1 pakke røkt paprikakrydder

½ ts salt <sup>B</sup>

## Tilbehør

1 stk tomat

50 g tobladssalat

1 pakke brioche-hamburgerbrød

½ pakke chilimajones

olje <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Potetkløfter:** 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 gylne og gjennomstekte.

3. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kok opp 1 dl vann, ½ dl sukker og ¼ dl valgfri eddik. Tilsett rødløken, skru av varmen, og la den stå å trekke frem til servering.

4. **Hjemmelaget hamburger:** Kna kjøttdeigen lett sammen med det røkte paprikakrydderet, 1 ts salt og litt pepper. Form burgere av deigen. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek burgerne i 3–4 minutter på hver side.

5. **Tilbehør:** Skyll tomatene og salaten. Kutt tomatene i skiver og separer salatbladene.

6. **Tilbehør, fortsettelse:** Varm burgerbrødene i ovnen i 3–4 minutter før servering. Serever burgeren med chilimajonesen.

7. God middag!



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.