



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Søtpotetburger med nachos, speilegg og avokado- og kikertdipp

Ovnsbakt søtpotet

1 stk søtpotet
½ pakke røkt chilimix
½ pakke persillade

Friske grønnsaker

½ stk rødløk
1 stk hjertesalat
1 stk tomat
½ stk rød chili
½ stk lime

Avokado- og kikertdipp

1 pakke kikertær
1 pakke avokadohummus
150 g lettrømme
½ pakke persillade
½ stk lime

Speilegg

2 stk egg

Hamburgerbrød

1 pakke brioche-hamburgerbrød

Servering

½-1 pakke tortillachips

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Ovnsbakt søtpotet:** Skrell og kutt søtpoteten i centimertykke skiver. Legg dem over på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, ønsket mengde av den røkte chilimixen, halve pakken med persilladen, salt og pepper. Stek søtpotetskivene i ovnen 15–18 minutter.

3. **Friske grønnsaker:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Kutt av enden på hjertesalaten. Skyll salaten, tomaten, chilien og limen. Kutt tomaten i skiver. Del halve limen i båter, og kutt chilien i tynne ringer. Legg grønnsakene på et fat, eller i hver sin serveringskål.

4. **Avokado- og kikertdipp:** Sil og skyll kikertene. Ha kikertene, avokadohummusen, lettrømmen, resten av persilladen og litt limesaft over i et litermål (se tips). Kjør blandingen sammen med stavmikser, og smak til med salt og pepper.

5. **Speilegg:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek eggene i 1–2 minutter på hver side, eller etter eget ønske. Krydre med litt salt og pepper.

6. **Hamburgerbrød:** Varm burgerbrødene i ovnen i 3–4 minutter før servering.

7. **Servering:** Sett sammen burgere etter eget ønske. Topp gjerne med litt knuste nachochips. Server limebåtene, resten av dippen og nachosen til burgerne.

TIPS!

Chilimixen kan være litt sterkt for de minste, og kan serveres ved siden av. Avokadohummusen, rømmen og kikertene kan serveres hver for seg.