



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min 👤 2 porsjoner

GL 070_2

Salsicciaburgere med friske grønnsaker, potetbåter og chilimajones

Potetbåter
350 g poteter

Hamburgere og stekt løk
300 g salsicciadeig
1 stk rødløk

Tilbehør
1 stk hjertesalat
1 stk tomat
1 pakke brioche-hamburgerbrød
½ pakke chilimajones

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

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Potetbåter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel potetbåtene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetbåtene i ovnen i 15–18 minutter, eller til de er gjennomstekte.
3. **Hamburgere og stekt løk:** Form salsicciadeigen til burgere. Skrell og kutt rødløken i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek hamburgerne og rødløken i 4–5 minutter på hver side, eller til hamburgerne er gjennomstekte. Krydre med salt og pepper.
4. **Tilbehør:** Kutt enden av hjertesalaten, og skyll bladene i kaldt vann. Kutt tomaten i skiver. Fordel salaten og tomatkivene på et serveringsfat.
5. **Tilbehør, fortsettelse:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i omtrent 2 minutter.
6. **Servering:** Fyll burgerbrødene med burgerne, rødløken, salaten, tomatkivene og chilimajonesen, og server potetbåtene til retten.

TIPS!

Lag lettsyrltet rødløk! Skrell og kutt rødløken i tynne skiver, og press over saften fra 1 lime. Bland det sammen i en skål, og la det stå på benken frem til servering.