



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Halloumiburger med syltet rødløk, chilimajones og potetchunks

Syltet rødløk

1 stk rødløk
½ dl eplesider-/hvitvins- eller rødvinseddik ^B
1 dl sukker ^B
1½ dl vann ^B

Potetchunks

350 g poteter

Tilbehør

1 stk hjertesalat
1 stk tomat
1 pakke chilimajones

Hamburgerbrød

1 pakke brioche-hamburgerbrød

Halloumiskiver

200 g halloumi

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

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken i skiver. Kok opp ½ dl eddik, 1 dl sukker og 1½ dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken. La løken trekke i laken frem til servering.

3. **Potetchunks:** Kutt potetene i 4 biter. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene midt i ovnen i 15–20 minutter, eller til de er gjennomstekte.

4. **Tilbehør:** Kutt enden av hjertesalaten, og skyll salatbladene i kaldt vann. Skyll og kutt tomaten i skiver.

5. **Hamburgerbrød:** Skru opp varmen på stekeovnen til 210 grader varmluft. Varm hamburgerbrødene i ovnen i 3–4 minutter før servering.

6. **Halloumiskiver:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek halloumien i omtrent 2–3 minutter på hver side, til den er gyllen.

7. **Servering:** Fyll burgerbrødene med halloumiskivene, grønnsakene, den syltede rødløken og chilimajonesen.

TIPS!

Tilsett gjerne litt mer smak til syltelaken hvis du har rester av fersk ingefær, sennepsfrø, korianderfrø eller hel sort pepper. Her er det bare fantasien som setter grenser.