



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Salsicciaburgere med friske grønnsaker, potetbåter og chilimajones

## Potetbåter

350 g poteter

## Hamburgere og stekt løk

300 g salsicciadeig

1 stk rødløk

## Hamburgerbrød

1 pakke brioche-hamburgerbrød

## Tilbehør

1 stk hjertesalat

1 stk tomat

½ pakke chilimajones

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 tynne skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek burgerne og rødløken i 4–5 minutter på hver side, eller til burgerne er gjennomstekte. Krydre med salt og pepper.

4. **Tilbehør:** Kutt enden av hjertesalaten, og skyll bladene i kaldt vann. Skyll og kutt tomaten i skiver. Fordel salaten og tomatskivene på et serveringsfat.

5. **Hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i omtrent 2 minutter.

6. **Servering:** Fyll burgerbrødene med burgerne, rødløken, salaten, tomatskivene 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.