



Trøffelburger med mozzarella, smashede krydderpoteter, sylteagurk, ruccola og tomat

Smashed krydderpoteter

300 g småpoteter
½ pakke kryddermiks med fennikel og pepper
1 pakke Grana Padano
1 ss smør

Sylteagurk

1 pakke kryddermiks med sennep og dill
1stk agurk
1stk sjalottløk
1 dl vann
½ dl hvitvinseddik
3 ss sukker

Tilbehør

½ pakke aioli
½ pakke lett urtedressing
1stk tomat
50 g ruccola

Trøffelburger med mozzarella

280 g trøffelburger
80 g mozzarella

Brioche burgerbrød

1 pakke brioche hamburgerbrød
bakepapir (kan sløyfes)
olje
pepper
salt

1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft. Ta fremburgerne og 1 ss smør, og la det ligge på benken så det blir romtemperert.

2 **Smashed krydderpoteter:** Skyll potetene, og fordel dem utover et stekebrett med bakepapir. Ha over litt olje og salt, og stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er mørre. Rør sammen smøret fra punkt 1 med kryddermiksen i en skål. Ta brettet med potetene ut av ovnen, og knus dem flate med en kopp. Fordel kryddersmøret over potetene, og rivosten på et rivjern over. Stek dem videre i ovnen i 5 minutter, til de er gylne og sprø.

3 **Sylteagurk:** Ha 1 dl vann, ½ dl eddik, 3 ss sukker og kryddermiksen i en kjele og kok det i 3 minutter. Skyll og kutt agurken i skiver. Skrell og kutt løken i ringer. Ha agurken og løken i et sylteglass eller en skål og hell syltelaken over. Avkjøl tildekket frem til servering.

4 **Tilbehør:** Rør sammen aiolien og urtedressingen i en skål. Skyll ruccolaen og tomaten, og kutt tomaten i tynne skiver.

5 **Trøffelburger med mozzarella:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre burgerne med litt salt og pepper, og stek dem i 2 minutter på hver side. Kutt mozzarelaosten i tynne skiver. Legg burgerne i en ildfast form, og fordel mozzarelaen over. Stek dem videre i ovnen i omtrent 2 minutter, eller tilosten er litt smeltet og burgerne er stekt etter eget ønske.

6 **Brioche burgerbrød:** Del burgerbrødene, og varm dem i ovnen i 3 minutter eller i stekepannen fra forrige punkt med snittflatene ned.

7 Sett sammen burgerne etter eget ønske, og server de smashede potetene ved siden av.