



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Cheeseburgere med friske grønnsaker, ovnsbakte poteter og chilimajones

## Ovnsbakte potetbåter

350 g poteter

## Friske grønnsaker

½ stk rødløk

1 stk tomat

1 pakke hjertesalat

## Cheeseburgere

280 g klassisk hamburger

1 pakke skivet Norvegia

## Hamburgerbrød

1 pakke brioche

hamburgerbrød

## Tilbehør

½ pakke chilimajones

1 pakke barbecuesaus

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte potetbåter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte. Vend om underveis for jevnere steking.
3. **Friske grønnsaker:** Skrell og kutt rødløken i skiver. Skyll og kutt tomaten i skiver. Plukk bladene av salaten, skyll dem i kaldt vann, og tørk dem. Legg grønnsakene på et fat, eller i hver sin serveringsskål.
4. **Cheeseburgere:** Krydre burgerne med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek burgerne i 3–4 minutter på hver side. Legg en osteskive på hver av burgerne når det gjenstår omtrent 1 minutt av steketiden, og stek videre til osten har smeltet. Du kan også legge burgerne på et stekebrett, og la osten smelte i ovnen. La burgerne hvile i et par minutter før servering.
5. **Hamburgerbrød:** Varm burgerbrødene i ovnen i 3–4 minutter før servering. Pass på at de ikke svir seg.
6. **Servering:** Sett sammen burgere av burgerbrødene, cheeseburgerne, grønnsakene, chilimajonesen og barbecuesausen.