



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

Smashede 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
1 stk agurk
1 stk sjalottløk
🏠 1 dl vann
🏠 ½ dl hvitvinseddik
🏠 3 ss sukker

Tilbehør

½ pakke aioli
½ pakke lett urtedressing
1 stk tomat
60 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 **Smashede 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 møre. 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 riv osten 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 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 mozzarellaosten i tynne skiver. Legg burgerne i en ildfast form, og fordel mozzarellaen over. Stek dem videre i ovnen i omtrent 2 minutter, eller til osten 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.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ