



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Barbecueburgere med ost, chilimajones og grillede søtpotetbiter

Grillede søtpotetbiter

1 stk søtpotet

🏠 1 ss olje

Tilbehør

50 g rucola

1 stk tomat

1 stk rødløk

½–1 pakke chilimajones

Hamburgere og hamburgerbrød

2 stk homestyleburgere

1 pakke barbecuesaus

30 g Norvegia

2 stk grove
hamburgerbrød

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp grillen. Hvis du bruker en kullgrill, kan du legge mindre kull på den ene siden av grillen. På den måten får du én grillsoner med direkte varme, og én med indirekte varme. Det er lettere å kontrollere varmen med gassgrill. Koble ut en av brennerne slik at du har en sone som ikke er fullt så varm.
- 2 **Grillede søtpotetbiter:** Skyll og kutt søtpoteten i store biter. Bland sammen søtpotetbitene, 1 ss olje, litt salt og pepper i en bolle. Grill søtpotetbitene under lokk, over den indirekte varmen i omtrent 20 minutter, til de er gjennomstekte. Snu på søtpotetbitene et par ganger i løpet av tilberedningstiden.
- 3 **Tilbehør:** Skyll rucolaen. Skyll og kutt tomaten i tynne skiver. Skrell og kutt løken i tynne skiver. Ha grønnsakene på et serveringsfat, og chilimajonesen i en serveringsskål.
- 4 **Hamburgere og hamburgerbrød:** Pensle burgerne med litt olje, og grill dem over den direkte varmen i 2–3 minutter på hver side. Pensle dem med barbecuesausen, og fordel osten på hamburgerne. Varm hamburgerbrødene over den indirekte varmen i 2–3 minutter før servering.
- 5 **Servering:** Sett sammen burgere av hamburgerbrødene, hamburgerne, rucolaen, tomaten og rødløken. Server søtpotetbitene og chilimajonesen til retten.

Tips fra kokken: Dårlig vær? Varm opp stekeovnen til 210 grader. Stek søtpotetbitene i ovnen i omtrent 20 minutter. Varm brøden i ovnen, og stek burgerne i en steke- eller grillpanne i litt olje på høy varme i 2–3 minutter på hver side.