



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Storfeburgere med ost, syltet rødløk, barbecueaioli og ovnsbakte søtpotet- og pastinakkstaver

Ovnsbakte søtpotet- og pastinakkstaver

1 stk søtpotet
1 stk pastinakk

Syltet rødløk

1 stk rødløk
🏠 2 ss eplesider-,
hvitvins- eller blank
eddik
🏠 2 ss sukker
🏠 1 dl vann

Grønnsaker

1 stk hjertesalat
1 stk tomat

Hamburgere

300 g
homestyleburgere
1 pakke skivet Norvegia

Hamburgerbrød

1 pakke brioche-
hamburgerbrød

Barbecueaioli

75 g barbecuesaus
75 g aioli

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje
🏠 bakepapir (kan
sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte søtpotet- og pastinakkstaver:** Skrell og kutt søtpoteten og pastinakken i staver. Fordel stavene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og møre.
- 3 **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Ha 2 ss eddik, 2 ss sukker og 1 dl vann i en kjele, og kok opp. Ta kjelen av varmen, og ha i løken. La løken trekke i laken frem til servering.
- 4 **Grønnsaker:** Kutt enden av hjertesalaten, skyll bladene i kaldt vann, og tørk dem lett. Skyll og kutt tomaten i skiver. Legg grønnsakene på et fat, eller i hver sin serveringsskål.
- 5 **Hamburgere:** Krydre hamburgerne med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek hamburgerne i 3–4 minutter på hver side. Legg en osteskive på hver av hamburgerne når det gjenstår omtrent 1 minutt av steketiden, og stek videre til osten har smeltet. Du kan også legge hamburgerne på et stekebrett, og la osten smelte i ovnen. La dem hvile i et par minutter før servering.
- 6 **Hamburgerbrød:** Varm brioche-hamburgerbrødene i ovnen i 3–4 minutter før servering.
- 7 **Barbecueaioli:** Bland sammen barbecuesausen og aiolien i en serveringsskål. Server det for seg hvis du heller vil det.

Tips fra kokken: Bruk gjerne blåskimmelost eller en annen ost du liker på burgeren.