



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

## Barbequeglaserte plantenuggets i briochebrød med syltet agurk, potetstaver og aioli

### Ovnsbakte poteter

350 g poteter

### Syltet agurk og rødløk

½ stk agurk

½ stk rødløk

🏠 ½ dl

eplesider-/hvitvinseddik

🏠 1 dl sukker

🏠 1½ dl vann

### Barbequeglaserte plantenuggets

300 g plantebaserte nuggets

1 pakke barbecuesaus

### Salat, tomat og aioli

50 g tobladssalat

1 stk tomat

½ pakke aioli

### Briochebrød

1 pakke brioche-hamburgerbrød

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte poteter:** Skyll og kutt potetene i staver. Fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gyldne og gjennomstekte.
- 3 **Syltet agurk og rødløk:** Skyll og kutt agurken i tynne remser på langs. Bruk gjerne en ostehøvel eller mandolin. Skrell og kutt rødløken i skiver. Kok opp ½ dl eddik, 1 dl sukker og 1½ dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn agurken og rødløken. La det hele trekke i laken frem til servering.
- 4 **Barbequeglaserte plantenuggets:** Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek nuggetsene i 4–5 minutter, til de er gjennomvarmet. Vend om på nuggetsene underveis i steking. Vend inn barbequesausen rett før servering.
- 5 **Salat, tomat og aioli:** Skyll og tørk salaten. Skyll og kutt tomaten i skiver. Legg grønnsakene på en tallerken. Server aiolien til retten.
- 6 **Briochebrød:** Varm briochebrødene i stekeovnen i 2–3 minutter før servering.
- 7 God middag!

**Tips fra kokken:** Om du ikke ønsker å sylte grønnsakene, kan du servere dem rå til burgeren. Du kan også steke rødløken med nuggetsene.