



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Smashburgere med stekt løk, tomat og strimlet salat, servert med aioli og ovnsbakte poteter

Ovnsbakte poteter

350 g poteter

Smashburgere med stekt løk

1 stk gul løk
300 g kjøttdeig
1 pakke skivet Norvegia

Hamburgerbrød

1 pakke brioche-hamburgerbrød

Grønnsaker

1 stk hjertesalat
1 stk tomat

Tilbehør

½ pakke aioli

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte poteter:** Kutt potetene i båter, og fordel dem utover et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 18–20 minutter, eller til de er gjennomstekte.
- 3 **Smashburgere med stekt løk:** Skrell og kutt løken i skiver. Fordel kjøttdeigen til 2 like store kjøttboller. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Legg kjøttbollene i stekepannen og trykk dem flate med en stekespade (se tips). Krydre kjøttet med salt og pepper og stek dem i 2–3 minutter på hver side. Legg en osteskive på hver av burgerne, og legg dem på brettet sammen med potetene når det gjenstår 1–2 minutter av potetenes steketid. Stek løken i fett fra hamburgeren i 2–3 minutter, til den er myk.
- 4 **Hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i 3–4 minutter før servering.
- 5 **Grønnsaker:** Skyll og kutt salaten i tynne strimler. Skyll og kutt tomaten i skiver.
- 6 **Servering:** Fyll burgerbrødene med burgerne, løken, salaten, tomatskivene og aiolien, og server de ovnsbakte potetene ved siden av.

Tips fra kokken: For å unngå at kjøttet setter seg fast i stekespaden kan du legge litt bakepapir mellom kjøttet og stekespaden.