



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Homestyleburgere med syltet rødløk, ramsløkaioli, friske grønnsaker og sitrusbakte gulrotstaver

## Sitrusbakte gulrøtter

400 g gulrøtter  
1 pakke sitruskrydder

## Syltet rødløk

1 stk rødløk  
🏠 3 ss vann  
🏠 2 ss eplėsider-,  
rødvin- eller  
hvitvinseddik  
🏠 3 ss sukker

## Hamburgere

300 g  
homestyleburgere

## Grønnsaker

50 g tobladssalat  
1 stk tomat

## Grove hamburgerbrød

2 stk grove  
hamburgerbrød

## Serivering

½ pakke aioli med  
ramsløk

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft
- 2 **Sitrusbakte gulrøtter:** Skrell og kutt gulrøttene i staver. Fordel dem utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn sitruskrydderet, litt olje, salt og pepper. Stek gulrøttene midt i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til de er møre.
- 3 **Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken i to, og så i tynne skiver. Kok opp 3 ss vann, 2 ss eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Vend inn løken, og la løken trekke i laken frem til servering (se tips).
- 4 **Hamburgere:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek burgerne i 3–4 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekte.
- 5 **Grønnsaker:** Skyll salaten og tomaten i kaldt vann. Kutt tomaten i skiver. Fordel tomatskivene og salaten på et serveringsfat.
- 6 **Grove hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i omtrent 2 minutter før servering.
- 7 **Serivering:** Fyll burgerbrødene med burgerne, salaten, tomatskivene, den syltede løken og ramsløkaiolien.

**Tips fra kokken:** Grill gulrøttene på direkte varme i omtrent 3 minutter på hver side. Etterstek gulrøttene på indirekte varme, i omtrent 15 minutter. Grill burgerne på direkte varme i 1–2 minutter på hver side. Etterstek burgerne på indirekte varme i omtrent 8 minutter, eller til kjøttet er gjennomstekt.