



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Homestyleburgere med syltet rødløk, aioli, friske grønnsaker og sitrusbakte gulrotstaver

Sitrusbakte gulrøtter

400 g gulrøtter
1 pakke sitruskrydder

Syltet rødløk

1 stk rødløk
🏠 3 ss vann
🏠 2 ss eplesider-,
rødvins- eller
hvitvinseddik
🏠 3 ss sukker

Hamburgere

300 g
homestyleburgere

Grønnsaker

50 g tobladssalat
1 stk tomat

Hamburgerbrød

1 pakke brioché-
hamburgerbrød

Servering

½ pakke aioli

🏠 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 hamburgerne 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 **Hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i omtrent 2 minutter før servering.
- 7 **Servering:** Fyll burgerbrødene med burgerne, salaten, tomatskivene, den syltede løken og aiolien.

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.