



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sandwich med rødbeteburger, brunet løk og steinsoppmajones, servert med hasselbackpoteter

Hasselbackpoteter

350 g poteter
1 stk hvitløksfedd
½ pakke urtemiks
🏠 1 ss smør

Steinsoppmajones

1 pakke lettmaiones
1 pakke steinsoppulver
🏠 1 ss soyasaus
🏠 1 ts eplesider-,
hvitvins- eller blank
eddik

Brunet løk og rødbeteburger

1 stk gul løk
1 pakke rødbeteburger
med timian og hvitløk

Brød og grønnsaker

½-1 pakke grove
bagerter
1 stk hjertesalat
1 stk tomat

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Hasselbackpoteter:** Skyll og kutt potetene i jevne, tynne skiver - nesten igjennom (se tips). Potetene skal henge sammen i bunnen. Legg potetene i en ildfast form. Skrell og finhakk hvitløken. Bland sammen hvitløken, 1 ss smør og urtemiksen i en skål. Fordel smørblendingen over potetene, og krydre med salt og pepper. Stek potetene midt i stekeovnen i 30-35 minutter, eller til de er gjennomstekte.
- 3 **Steinsoppmajones:** Bland sammen lettmaionesen, steinsoppulveret, 1 ss soyasaus og 1 ts eddik i en skål. Smak til med salt og pepper.
- 4 **Brunet løk og rødbeteburger:** Skrell og kutt løken i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken gylden, omtrent 5 minutter. Krydre med salt og pepper. Ha løken over på en tallerken. Stek rødbeteburgerne i 2-3 minutter på hver side. Del burgerne i to, før servering.
- 5 **Brød og grønnsaker:** Stekbaguettene etter anvisning på pakken. Skyll og tørk salaten. Skyll og kutt tomaten i skiver. Ha tomaten og salaten over på en tallerken.
- 6 **Servering:** Del bagerter i to på langs og på midten. Smør steinsoppmajonesen på bagerter, legg på salaten, tomatkiver, rødbeteburgene og topp med brunet løk. Server hasselbackpotetene og resten av steinsoppmajonesen til.

Tips fra kokken: Legg spisepinner eller en liten tresleiv på hver side av hasselbackpotetene, så du ikke skjærer helt gjennom.