



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 gjennomsteekte.
- 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.