



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Homestyleburger med karamellisert løk og dijonsennep, tomatsalat i cæsardressing og urtefries

Urtefries

350 g poteter
½ pakke urtemiks

Karamellisert løk

1 stk gul løk

Tomatsalat i cæsardressing

1 stk tomat
1 stk hjertesalat
½–1 pakke cæsardressing

Hamburgerbrød

1 pakke brioche-hamburgerbrød

Sennepsglaserte burgere

1 pakke homestyleburgere
½ glass dijonsennep

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Urtefries:** Skyll og kutt potetene i staver. Fordel potetstavene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn urtemiksen, litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter. Snu på potetene 1–2 ganger underveis i steketiden.
- 3 **Karamellisert løk:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek løken under omrøring i omtrent 10 minutter (se tips).
- 4 **Tomatsalat i cæsardressing:** Skyll tomaten og hjertesalaten. Del tomaten i tynne skiver, og riv salaten i mindre biter. Ha grønnsakene i en bolle, og vend inn litt av cæsardressing.
- 5 **Hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i 3–4 minutter før servering.
- 6 **Sennepsglaserte burgere:** Krydre hamburgerne med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek hamburgerne i 4–5 minutter på hver side. Fordel sennepen på toppen av burgerne.
- 7 **Servering:** Sett sammen burgere av hamburgerbrødene, tomatsalaten, burgerne og den karamelliserte løken. Server urtefriesene og resten av cæsardressing til retten.

Tips fra kokken: Hvis været er fint, så kan burgerne grilles over direkte varme i noen minutter på hver side. Varm også burgerbrødene på grillen for ekstra god smak.