



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Klassisk cheeseburger servert med smashede poteter

Smashede poteter

350 g poteter

Grønnsaker

1 stk hjertesalat
1 stk tomat

Hamburgerdressing

1 stk sjalottløk
½ pakke tomatsalsa
1 pakke lettmaiones

Cheeseburger

2 stk hamburgere
1 pakke norvegia

Hamburgerbrød

1 pakke brioche-
hamburgerbrød

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Smashede poteter:** Kutt potetene i to eller fire avhengig av størrelsen, og kok de i lettsaltet vann i omtrent 15 minutter, til de er såvidt møre.
- 3 **Grønnsaker:** Skyll og kutt salaten i tynne strimler. Skyll og kutt tomaten i skiver.
- 4 **Hamburgerdressing:** Skrell og finhakk sjalottløken, og rør den sammen med tomatsalsaen og majonesen i en liten skål. Smak til med salt og pepper.
- 5 **Smashede poteter, fortsettelse:** Sil vannet av potetene og fordel dem på et stekebrett med bakepapir. Bruk undersiden av en kopp eller en gaffel til å kuse potetene nesten flate. Ringle over litt olje, og stek potetene midt i ovnen i 15 minutter, til de er gyldne og litt sprø.
- 6 **Burgere:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre burgerne med litt salt og pepper, og stek dem i 2–3 minutter på hver side. Ha burgerne over i en ildfast form, legg på osten, og etterstek de i ovnen i 2–3 minutter, til osten har smeltet.
- 7 **Hamburgerbrød:** Varm burgerbrødene i ovnen i 3–4 minutter sammen med burgerne.
- 8 Sett burgerne sammen etter eget ønske. Vel bekomme!