



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Plantebasert bbq chunks burger med eple- og rødkålslaw, syltet rødløk, potetfries og chilimajones

## Potetfries

350 g poteter

## Syltet rødløk

1 stk rødløk

🏠 ½ dl

eplesider-/hvitvins- eller rødvinsseddik

🏠 3 ss sukker

🏠 1 dl vann

## Plantebaserte chunks

280 g plantebaserte chunks

1 pakke bbq saus

## Eple- og rødkålslaw

1 stk grønt eple

100 g finsnittet rødkål

1 pakke lett urtedressing

## Brioche

## hamburgerbrød

1 pakke brioche-hamburgerbrød

## Serverting

½-1 pakke chilimajones

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.

2 **Potetfries:** Skyll og kutt potetene i staver. Fordel friesene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek friesene midt i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gjennomstekte.

3 **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i skiver. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La løken trekke i laken frem til servering.

4 **Plantebaserte chunks:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek chunksene i pannen i 3–4 minutter, til de har fått en gyllen stekeskorpe. Vend inn bbq-sausen.

5 **Eple- og rødkålslaw:** Skyll og kutt eplet i tynne strimler, eller grovriv det på et rivjern. Ha eplet, rødkålen og urtedressingene i en bolle, og bland godt sammen. Krydre med salt og pepper.

6 **Brioche hamburgerbrød:** Varm burgerbrødene i ovnen i 3–4 minutter.

7 **Serverting:** Fyll burgerbrødene med eple- og rødkålslawen, bbq-chunksene og den syltede rødløken. Server friesene og chilimajonesen ved siden av.