



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hamburger i briochebun, med syrlig kålsalat, maiskrem og knuste sprø poteter

Poteter

350 g poteter
½–1 pakke mexican BBQ

Maiskrem

1 pakke mais
🏠 ½ dl melk
🏠 1 ss smør

Kålsalat

1 stk gulrot
120 g strimlet kålsalat
🏠 ½ ss eplesider-,
hvitvins- eller blank
eddik
🏠 ½ ts sukker

Burgerbrød og burger

1 pakke brioche-
hamburgerbrød
280 g klassisk
hamburger

Tilbehør

1 stk rødløk
1 stk tomat
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 bakepapir (kan
sløyfes)
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
- 2 **Poteter:** Kutt potetene i to, og kok dem i lettsaltet vann i omtrent 15 minutter, eller til de er møre.
- 3 **Maiskrem:** Sil maiskornene, og ha dem i en kjele sammen med ½ dl melk og 1 ss smør. Kok opp, og kjør det sammen med en stavmikser. Smak til med salt og pepper. Maiskremen kan serveres kald, eller holdes varm i kjelen på lav varme frem til servering.
- 4 **Kålsalat:** Skrell og grov riv gulroten. Bland gulroten og kålsalaten i en bolle, og vend inn ½ ss eddik, ½ ts sukker, og litt salt og pepper.
- 5 **Poteter, fortsettelse:** Ha de ferdikokte potetene utover et stekebrett med bakepapir. Knus potetene med en gaffel eller undersiden av et glass. Ha over litt olje, salt og pepper, og krydre med det meksikanske grillkrydderet. Stek potetene i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til de er gylne og sprø.
- 6 **Burgerbrød og burger:** Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme. Del burgerbrødene på midten og stek dem i tørr stekepanne med innsidene ned, til de har fått en gyllen farge. Legg brødene til side. Ha litt olje i stekepannen, og stek hamburgerne i 3–4 minutter på hver side, eller til de har fått en stekeskorpe. Krydre med salt og pepper, og la burgerne hvile et par minutter.
- 7 **Tilbehør:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skyll og kutt tomaten i skiver. Ha grønnsakene på et lite fat.
- 8 Sett burgerne sammen etter eget ønske, prøv gjerne maiskremen inni. Server potetene ved siden av. Vel bekomme!

Tips fra kokken: Hvis du vil spare litt tid, kan potetene kuttes i båter fra rå tilstand, og bakes i ovnen. Hamburgerbrødene kan også varmes i ovnen.