



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

## "Swicy" tofuburger med friske grønnsaker og potetfries

### Potetfries

350 g poteter  
½ pakke urtemiks

### "Swicy" tofuburger

1 pakke tomatpuré  
½ pakke søt chilisaus  
1 pakke tofu med chili & sitrongress  
1 pakke brioche-hamburgerbrød  
🏠 ½ dl vann

### Til servering

½ stk agurk  
1 stk sjalottløk  
1 stk gulrot  
½ pakke aioli  
½-1 pakke chiliflak  
🏠 ½ ss soyasaus

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Potetfries:** Skyll og kutt potetene i tynne staver på langs. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte. Snu på friesene under steketiden for ekstra godt resultat. Vend inn urtemiksen mot slutten av steketiden.
- 3 **"Swicy" tofuburger:** Varm opp en liten kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek tomatpuréen i 1 minutt, og tilsett den søte chilisausen og ½ dl vann og kok opp.
- 4 **"Swicy" tofuburger, fortsettelse:** Tørk og del tofuen i skiver. Krydre tofuskivene med litt salt. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek tofuen i omtrent 2 minutter på hver side. Ha den søtsterke tomat-sausen over i stekepannen, og vend om slik at tofuen blir godt dekket av sausen. Varm hamburgerbrødene i ovnen i 2-3 minutter før servering.
- 5 **Til servering:** Skyll agurken. Skrell sjalottløken og gulroten. Kutt agurken i lange bånd med en ostehøvel, og kutt sjalottløken og gulrøttene i strimler. Ha aioli i en liten skål og smak den til med ½ ss soyasaus.
- 6 Ha soyamajonesen på burgerbrødene, og fyll med de friske grønnsakene og tofuen. Strø chiliflakene over tofuen for ekstra hete, og server potetfriesene til.

**Tips fra kokken:** Sylt gjerne grønnsakene i litt eddik og sukker for ekstra god smak.