



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

AM 004_2

Hamburger med aioli, friske grønnsaker og sitrusbakte gulrotstaver

Sitrusbakte gulrøtter

400 g gulrøtter
1 pakke sitruskrydder

Hamburgere

280 g klassisk hamburger

Grønnsaker

50 g tobladssalat
1 stk tomat
½ stk rødløk

Hamburgerbrød

1 pakke brioche-hamburgerbrød

Servering

½ pakke aioli

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

1 Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.

2 **Sitrusbakte gulrøtter:** Skrell og kutt gulrøttene i staver. Fordel dem utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn sitruskrydderet, litt olje, salt og pepper. Stek gulrøttene midt i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til de er møre.

3 **Hamburgere:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek burgerne i 3–4 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekte.

4 **Grønnsaker:** Skyll salaten og tomaten, og skrell rødløken. Kutt tomaten og løken i skiver.

5 **Hamburgerbrød:** Varm burgerbrødene i ovnen i omtrent 2 minutter før servering.

6 Sett sammen burgerne etter eget ønske, og server gulrotstavene til retten.

Tips fra kokken: Skrell og kutt løken i tynne skiver. Kok opp ½ dl vann, 2 ss eddik og 3 ss sukker i en liten kjele, og vend inn løken. La løken trekke i laken frem til servering. Gulrotstavene kan serveres rå til retten.