



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Trøffelburger med Grana Padanokrem, bacon- og løkmarmelade og shoestringfries

Shoestring fries

350 g poteter

Grønnsaker

1 stk hjertesalat

1 stk tomat

Grana Padanokrem

½ stk Grana Padano

½ pakke aioli

Burgere

280 g trøffelburger

Baconmarmelade

1 stk gul løk

150 g bacon

½ pakke

balsamicovinaigrette

🏠 ½ ts sukker

Brioche

hamburgerbrød

2 stk hamburgerbrød

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2 **Shoestring fries:** Skyll og kutt potetene i tynne skiver på langs, og deretter i fyrstikktykke staver (se tips). Fordel potetstavene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek friesene midt i ovnen i 15–20 minutter. Vend på dem halvveis i steketiden så de blir jevnt stekt.

3 **Grønnsaker:** Skyll salaten og tomaten, og kutt salaten i strimler og tomaten i skiver.

4 **Grana Padanokrem:** Finriv Grana Padano osten på et rivjern og bland den sammen med aiolien i en skål.

5 **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. Legg burgerne på brettet sammen med potetene når det gjenstår omtrent 3 minutter av potetenes steketid.

6 **Baconmarmelade:** Skrell og finhakk løken. Varm opp stekepannen fra forrige steg til middels høy varme, og stek baconet og løken i fett fra burgerne i 2–3 minutter, til den er gyllent. Ha i ½ ts sukker og balsamicovinaigretten, og la det koke i 2–3 minutter, til væsken koker inn, og det får en marmeladekonsistens. Smak til med salt og pepper.

7 **Brioche hamburgerbrød:** Varm burgerbrødene i ovnen i omtrent 2 minutter.

8 **Til servering:** Sett sammen burgerne med salaten, tomaten, baconmarmeladen og Grana Padanokremen. Server burgerne med shoestring friesene.

Tips fra kokken: Hvis du heller foretrekker det kan du kutte potetene i tykkere staver, for mer klassiske pommes frites.