



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Klassisk burger med karamellisert løk og dijonsennep, tomatsalat i cæsardressing og urtefries

Urtefries

350 g poteter
½ pakke urtemiks

Karamellisert løk

1 stk gul løk

Tomatsalat i cæsardressing

1 stk tomat
1 stk hjertesalat
½-1 pakke cæsardressing

Hamburgerbrød

2 stk brioche
hamburgerbrød

Sennepsglaserte hamburgere

280 g klassisk hamburger
½ pose dijonsennep

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Urtefries:** Skyll og kutt potetene i staver. Fordel potetstavene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek friesene i ovnen i omtrent 20 minutter. Snu på potetene et par ganger underveis i steketiden for et jevnere resultat. Krydre med urtemiksen som slutten av steketiden.
- 3 **Karamellisert løk:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek løken under omrøring i omtrent 10 minutter.
- 4 **Tomatsalat i cæsardressing:** Skyll tomaten og hjertesalaten. Del tomaten i tynne skiver, og riv salaten i mindre biter. Ha grønnsakene i en bolle, og vend inn litt av cæsardressing.
- 5 **Hamburgerbrød:** Varm burgerbrødene i ovnen i 3-4 minutter før servering.
- 6 **Sennepsglaserte hamburgere:** Krydre burgerne med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek burgerne i 3-4 minutter på hver side, og fordel sennepen på toppen av dem mot slutten av steketiden.
- 7 **Servering:** Sett sammen hamburgere av hamburgerbrødene, tomatsalaten, hamburgerne og den karamelliserte løken. Server urtefriesene og resten av cæsardressing til retten.

Tips fra kokken: Hvis været er fint, så kan burgerne grilles over direkte varme i noen minutter på hver side. Varm også burgerbrødene på grillen for ekstra god smak.