



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Chorizoburger med potet- og søtpotetfries, servert med frisk salat og hvitløksdressing

Fries og burgerbrød

1 stk søtpotet
1 stk bakepotet
2 stk brioche
hamburgerbrød

Salat

1 bunt mynte
2 stk gulrøtter
1 stk rødløk
½-1 pakke
hvitløksdressing
75 g Mamma Mia
salatblanding

Chorizoburger

275 g chorizodeig

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

- 1 Varm opp ovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Fries og burgerbrød:** Skyll eller skrell søtpoteten og bakepoteten. Kutt dem i jevnsmå staver, og fordel stavene på et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper, og stek friesene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte. Vend på friesene et par ganger underveis for et jevnere resultat.
- 3 **Salat:** Skyll mynten, og skrell gulrøttene og rødløken. Grovhakk myntebladene og kutt rødløken i tynne skiver. Bruk en ostehøvel, grønnsaksskreller eller mandolin, og lag lange tynne bånd av gulrøttene (se tips). Ha gulrotbåndene, rødløken og mynten i en salatbolle, og vend inn hvitløksdressing. Smak til med litt salt og pepper.
- 4 **Fries og burgerbrød, fortsettelse:** Legg burgerbrødene på brettet med potetene i ovnen når det gjenstår omtrent 4 minutter av steketiden.
- 5 **Chorizoburger:** Del kjøttdeigen i to like store deler. Rull delene til boller, og press dem litt flate. Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Ha i burgerne og press dem flate med en stekespatte. Stek burgerne i omtrent 3 minutter på hver side, eller til de er gylne og gjennomstekte.
- 6 Fyll burgerbrødene med salatblandingen, gulrotsalaten og burgerne. Server friesene på siden.

Tips fra kokken: Er ikke barna så glad i rå rødløk, kan den hakkes opp og blandes med kjøttdeigen før den stekes. Gulrøttene kan også grovrives på et rivjern.