



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hamburgere med syltet rødløk, aioli, friske grønnsaker og sitrusbakte gulrotstaver

Sitrusbakte gulrøtter

300 g gulrøtter
1 pakke sitruskrydder

Syltet rødløk

1 stk rødløk
3 ss vann ^B
2 ss eplesider-, rødvin- eller
hvitvinseddik ^B
3 ss sukker ^B

Hamburgere

280 g klassisk hamburger

Grønnsaker

75 g Mamma Mia
salatblanding
1 stk tomat

Grove hamburgerbrød

2 stk grove hamburgerbrød

Servering

½ pakke aioli

salt ^B
pepper ^B
olje ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 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. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken i to, og så i tynne skiver. Kok opp 3 ss vann, 2 ss eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Vend inn løken, og la løken trekke i laken frem til servering (se tips).
4. **Hamburgere:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek hamburgerne i 3–4 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekte.
5. **Grønnsaker:** Skyll salaten og tomaten i kaldt vann. Kutt tomaten i skiver. Fordel tomatskivene og salaten på et serveringsfat.
6. **Grove hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i omtrent 2 minutter før servering.
7. **Servering:** Fyll burgerbrødene med burgerne, salaten, tomatskivene, den syltede løken og aiolien.