



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Cheeseburgere med stekt løk, tomat og hjertesalat, servert med aioli og ovnsbakte poteter

Ovnsbakte småpoteter

300 g småpoteter

Cheeseburgere og stekt løk

1 stk gul løk
280 g klassisk hamburger
1 pakke skivet Norvegia

Grønnsaker

1 stk hjertesalat
1 stk tomat

Hamburgerbrød

2 stk brioche hamburgerbrød

Tilbehør

½ pakke aioli

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte småpoteter:** Fordel småpotetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 18–20 minutter, eller til de er gjennomstekte.
- 3 **Cheeseburgere og stekt løk:** Skrell og kutt løken i skiver. Krydre hamburgerne med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek hamburgerne i 3–4 minutter på hver side. Legg hamburgerne på brettet sammen med potetene når det gjenstår 1–2 minutter av potetenes steketid, og topp hver av hamburgerne med osten. Stek løken i fett fra hamburgeren i 2–3 minutter, til den er myk.
- 4 **Grønnsaker:** Kutt enden av hjertesalaten, skyll bladene i kaldt vann, og tørk dem lett. Skyll og kutt tomaten i skiver. Legg grønnsakene på et fat, eller i hver sin serveringsskål.
- 5 **Hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i 3–4 minutter før servering.
- 6 **Servering:** Fyll burgerbrødene med burgerne, løken, salaten, tomatkivene og aiolien, og server de ovnsbakte potetene ved siden av.