



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 grove hamburgerbrød

Sennepsglaserte hamburgere

280 g klassisk hamburger
½ pose dijonsennep

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

^B Basisvare

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!

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.