



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Trøffelburger med urtepoteter og friske grønnsaker servert med bakt sitron-aioli

## Urtepoteter

350 g poteter  
1 pakke urtemiks

## Grønnsaker og dressing

1 stk sitron  
1 stk hjertesalat  
1 stk tomat  
½ stk rødløk  
1 pakke aioli

## Burger og burgerbrød

280 g trøffelburger  
2 stk brioche hamburgerbrød

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Urtepoteter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel båtene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetbåtene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte. Krydre de ferdigstekte potetene med urtemiksen før servering.
3. **Grønnsaker og dressing:** Skyll og del sitronen i to, og legg den med snittflatene ned på brettet med potetbåtene. La sitronen steke i ovnen i 15 minutter. Skyll salaten og tomaten, og skrell rødløken. Kutt salaten i strimler, og tomaten og løken i tynne skiver. Ha det hele på et fat, eller i hver sin skål. Ha aiolien i en serveringsskål, og smak til med saft fra den bakte sitronen, salt og pepper rett før servering.
4. **Burger og burgerbrød:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre burgerne med litt salt og pepper og stek dem i 2–3 minutter på hver side. Legg burgerne og burgerbrødene på et stekebrett med bakepapir, og stek det hele i ovnen i 3–4 minutter.
5. Sett sammen burgerne etter eget ønske, og server urtepotetene og sitron-aiolien til retten.