



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Trøffelburger med mozzarella, smashede krydderpoteter, sylteagurk, ruccola og tomat

Smashede krydderpoteter

300 g småpoteter
½ pakke kryddermiks med fennikel og pepper
1 pakke Grana Padano
1 ss smør* ^B

Sylteagurk

1 pakke kryddermiks med sennep og dill
1 stk agurk
1 stk sjalottløk
1 dl vann ^B
½ dl hvitvinseddik ^B
3 ss sukker ^B

Tilbehør

½ pakke aioli
½ pakke lett urtedressing
1 stk tomat
60 g ruccola

Trøffelburger med mozzarella

280 g trøffelburger
80 g mozzarella

Brioche burgerbrød

2 stk brioche hamburgerbrød

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

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft. Ta frem burgerne og 1 ss smør, og la det ligge på benken så det blir romtemperert.
2. **Smashede krydderpoteter:** Skyll potetene, og fordel dem utover et stekebrett med bakepapir. Ha over litt olje og salt, og stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er møre. Rør sammen smøret fra punkt 1 med kryddermiksen i en skål. Ta brettet med potetene ut av ovnen, og knus dem flate med en kopp. Fordel kryddersmøret over potetene, og riv osten på et rivjern over. Stek dem videre i ovnen i 5 minutter, til de er gylne og sprø.
3. **Sylteagurk:** Ha 1 dl vann, ½ dl eddik, 3 ss sukker og kryddermiksen i en kjele og kok det i 3 minutter. Skyll og kutt agurken i skiver. Skrell og kutt løken i ringer. Ha agurken og løken i et sylteglass eller en skål og hell syltelaken over. Avkjøl tildekket frem til servering.
4. **Tilbehør:** Rør sammen aiolien og urtedressing i en skål. Skyll ruccolaen og tomaten, og kutt tomaten i tynne skiver.
5. **Trøffelburger med mozzarella:** 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 minutter på hver side. Kutt mozzarellaosten i tynne skiver. Legg burgerne i en ildfast form, og fordel mozzarellaen over. Stek dem videre i ovnen i omtrent 2 minutter, eller til osten er litt smeltet og burgerne er stekt etter eget ønske.
6. **Brioche burgerbrød:** Del burgerbrødene, og varm dem i ovnen i 3 minutter eller i stekepannen fra forrige punkt med snittflatene ned.
7. Sett sammen burgerne etter eget ønske, og server de smashede potetene ved siden av.