



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Søtpotetburger med friske grønnsaker, chilimajones og tortillachips

Søtpotetburger

1 stk søtpotet
1 stk egg
75 g panering
3 ss hvetemel* ^B

Friske grønnsaker

½ stk avokado
½ stk rødløk
1 stk tomat
1 stk hjertesalat
1 stk rød chili

Hamburgerbrød

1 pakke brioche
hamburgerbrød

Servering

½–1 pakke tortillachips
½ pakke chilimajones

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.

2. **Søtpotetburger:** Skrell og kutt søtpoteten i centimetertykke skiver. Visp sammen egget med en gaffel i en bolle. Ha 3 ss hvetemel på én tallerken, og paneringen på en annen. Vend søtpotetsklivene først i melet, deretter i egget, og til slutt i paneringen. Legg de panerte søtpotetsklivene over på en tallerken.

3. **Søtpotetburger, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek søtpotetsklivene i 2–3 minutter på hver side, til de er gylne. Legg dem over på et stekebrett med bakepapir, og krydre med salt og pepper. Stek søtpotetsklivene i ovnen 15–18 minutter.

4. **Friske grønnsaker:** Snitt avokadoen på langs, fjern stenen, og løft ut avokadokjøttet med en skje. Kutt avokadoen i tynne skiver. Skrell og kutt rødløken i skiver. Skyll og kutt tomaten i skiver. Plukk bladene av salaten, skyll dem i kaldt vann, og tørk dem. Skyll og kutt chilien i tynne skiver. Legg grønnsakene på et fat, eller i hver sin serveringsskål.

5. **Servering:** Sett sammen burgerne etter eget ønske med søtpotetburgerne, grønnsakene og chilimajonesen. Server tortillachipsene til retten.



TIPS!

Mos avokadoen med en gaffel, og smak til med litt salt og pepper.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernæringsalternativ