



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Plantebasert bbq chunks burger med eple- og rødkålslaw, syltet rødløk, potetfries og chilimajones

Potetfries

350 g poteter

Syltet rødløk

1 stk rødløk

2 poser hvitvinseddik

3 ss sukker ^B

1 dl vann ^B

Plantebaserte chunks

280 g plantebaserte chunks

½-1 pakke bbq saus

Eple- og rødkålslaw

1 stk grønt eple

100 g finsnittet rødkål

1 pakke lett urtedressing

Brioche hamburgerbrød

2 stk brioche hamburgerbrød

Servering

½-1 pakke chilimajones

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Potetfries:** Skyll og kutt potetene i staver. Fordel friesene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek friesene midt i ovnen i 20-25 minutter, eller til de er gjennomstekte.
3. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i skiver. Kok opp eddiken, 1 dl vann og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La løken trekke i laken frem til servering.
4. **Plantebaserte chunks:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek chunksene i pannen i 3-4 minutter, til de har fått en gyllen stekeskorpe. Vend inn bbq-sausen.
5. **Eple- og rødkålslaw:** Skyll og kutt eplet i tynne strimler, eller gro riv det på et rivjern. Ha eplet, rødkålen og urtedressingene i en bolle, og bland godt sammen. Krydre med salt og pepper.
6. **Brioche hamburgerbrød:** Varm burgerbrødene i ovnen i 3-4 minutter.
7. **Servering:** Fyll burgerbrødene med eple- og rødkålslawen, bbq-chunksene og den syltede rødløken. Server friesene og chilimajonesen ved siden av.