



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillad hamburgare med tryffelmajonnäs, karamelliserad lök och pommes frites

Pommes frites

Potatis 400 g

- Bakplåtspapper 1 st
- Salt 2 krm

Karamelliserad lök

Gul lök 1 st

- Socker ½ msk
- Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
- Vatten ½ dl

Tryffelmajonnäs

Majonnäs ½ dl

- Tryffelolja 1 tsk
- Salt ½ krm

Grillad hamburgare

Nötfärs 250 g

- Salt ½ tsk
- Hamburgerost
- Hamburgerbröd 2 st

Till servering

Isbergssallad 1 st

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olja,
- Salt, Socker,
- Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Vill ni grilla, tänd grillen.

2. **Pommes frites:** Skrubba potatisarna och skär dem i cirka 1-1,5 cm tjocka stavar. Lägg på en plåt med bakplåtspapper (eller se tips!). Blanda med neutral olja och salt. Tillaga högt upp i ugnen ca 20 min, tills de fått fin färg. Blanda runt efter halva tiden.

3. **Karamelliserad lök:** Skala och skiva gul lök. Stek i olja på medelhög värme ca 3 min, tills den fått fin färg. Tillsätt socker, vinäger och vatten och sjud löken ca 10 min eller tills vätskan kokat bort.

4. **Tryffelmajonnäs:** Blanda majonnäs, tryffelolja, salt och nymald svartpeppar i en liten skål.

5. **Hamburgare:** Forma nötfärs till platta burgare. Krydda med med salt och lite nymald svartpeppar. Grilla burgarna på hög värme ca 3 min per sida, tills de är helt genomstekta. Lägg hamburgerost ovanpå burgarna och låt osten smälta. Rosta hamburgerbröd med insidan ned snabbt på grillen.

6. **Till servering:** Plocka blad från isbergssallad. Lägg tryffelmajonnäs på bottenbrödet. Lägg på sallad, hamburgaren med smält ost och den karamelliserade löken. Servera med pommes frites.

TIPS! Vill du ha extra fräsiga pommes frites? Friter dem istället för att tillaga dem i ugnen!