



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Klassisk cheeseburger servert med smashede poteter

## Smashede poteter

350 g poteter

## Grønnsaker

1 stk hjertesalat

1 stk tomat

## Hamburgerdressing

1 stk sjalottløk

½ pakke tomatsalsa

1 pakke lettmaiones

## Cheeseburger

2 stk hamburgere

1 pakke norvegia

## Hamburgerbrød

1 pakke 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. **Smashede poteter:** Kutt potetene i to eller fire avhengig av størrelsen, og kok dem i lettsaltet vann i omtrent 15 minutter, til de er såvidt møre.
3. **Grønnsaker:** Skyll og kutt salaten i tynne strimler. Skyll og kutt tomaten i skiver.
4. **Hamburgerdressing:** Skrell og finhakk sjalottløken, og rør den sammen med tomatsalsaen og majonesen i en liten skål. Smak til med salt og pepper.
5. **Smashede poteter, fortsettelse:** Hell vannet av potetene og fordel dem på et stekebrett med bakepapir. Bruk undersiden av en kopp eller en gaffel til å kuse potetene nesten flate. Ringle over litt olje, og stek potetene midt i ovnen i 10 minutter, til de er gylne og litt sprø.
6. **Burgere:** 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. Ha burgerne over i en ildfast form, legg på osten, og etterstek de i ovnen i 2–3 minutter, til osten har smeltet.
7. **Hamburgerbrød:** Varm burgerbrødene i ovnen i 3–4 minutter sammen med burgerne.