



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grillet cheeseburger i briochebrød med ranchdressing, hjertesalat og bakt søtpotet

Grillet søtpotet

1 stk søtpotet

Burger, ost og brød

275 g kjøttdeig
1 pakke skivet Norvegia
1 pakke brioche hamburgerbrød

Ranchdressing

1 bunt gressløk
½–1 pakke aioli
100–150 g yoghurt naturell

Grønnsaker

½ stk rødløk
1 stk hjertesalat
1 stk tomat

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp grillen slik at du har en sone med direkte varme, og en sone med indirekte varme.
2. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
3. **Grillet søtpotet:** Kutt søtpoteten i båter. Vend båtene i litt olje, salt og pepper. Grill dem på direkte varme i ca. 3 minutter på hver side. Legg søtpotetene over på aluminiumsfolie på indirekte varme og stek videre i ca. 15 minutter, til de er møre.
4. **Burger, ost og brød:** Form kjøttet til 2–3 cm tykke burgere. Krydre burgerne med salt og pepper. Grill burgerne på direkte varme i 1–2 minutter på hver side. Legg dem over på aluminiumsfolie og etterstek burgerne på indirekte varme i ca. 8 minutter, til kjøttet er gjennomstekt. Legg på en osteskive på hver burger et par minutter før servering.
5. **Ranchdressing:** Finhakk gressløken. Bland sammen aiolien, yoghurten og gressløken i en skål, og smak til med salt og pepper.
6. **Grønnsaker:** Skrell rødløken. Riv av og legg salatbladene på en tallerken. Kutt løken og tomaten i tynne skiver, og legg dem på tallerkenen med salaten.
7. **Burger, ost og brød, fortsettelse:** Varm burgerbrødene i 1–2 minutter på grillen før servering. Server burgerne med søtpotetene og ranchdressing til.

TIPS!

Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Stek søtpotetene i 15–20 minutter, og brødene i 2–3. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek burgerne i ca. 3 minutter på hver side. Legg på osten før servering.