



# Grillet trøffelburger med urtepoteter og friske grønnsaker servert med grillet sitron-aioli

## Urtepoteter

350 g poteter  
1 pakke urtemiks

## Grønnsaker og dressing

1 stk sitron  
1 stk hjertesalat  
1 stk tomat  
½ stk rødløk  
1 pakke aioli

## Burger og burgerbrød

280 g trøffelburger  
2 stk 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. Varm opp grillen slik at du har en sone med direkte varme, og en sone med indirekte varme.
2. **Urtepoteter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel båtene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetbåtene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er gygne og gjennomstekte. Krydre de ferdigstekte potetene med urtemiksen før servering.
3. **Grønnsaker og dressing:** Skyll og del sitronen i to, og grill den på direkte varme i omtrent 5 minutter, til den er gyllen. Skyll salaten og tomaten, og skrell rødløken. Kutt salaten i strimler, og tomaten og løken i tynne skiver. Ha det hele på et fat, eller i hver sin skål. Ha aiolien i en serveringsskål, og smak til med saft fra den grilla sitronen, salt og pepper rett før servering.
4. **Burger og burgerbrød:** Krydre burgerne med litt salt og pepper, og grill dem i 2-3 minutter på direkte varme på hver side. Legg burgerne og burgerbrødene på indirekte varme, og stek det videre i 2-3 minutter.
5. Sett sammen burgerne etter eget ønske, og server urtepotetene og sitron-aiolien til retten.

## TIPS!

Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek burgerne i 2-3 minutter på hver side. Legg burgerne og burgerbrødene på et stekebrett med bakepapir, og stek det hele i ovnen i 3-4 minutter.

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.