



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Báhn mi burger med smashede poteter, syltede grønnsaker og chilimajones

## Smashede poteter

350 g poteter  
1 pakke revet Grande Premium

## Burger

1 stk hvitløksfedd  
½ stk vårløk  
275 g svinekjøttdeig  
½ pakke maisstivelse  
½ pakke srirachausaus

## Grønnsaker

1 bit rettich  
1 stk gulrot  
½ stk agurk  
1 stk rød chili  
3 poser hvitvinseddik  
2 dl vann <sup>B</sup>  
5 ss sukker <sup>B</sup>

## Burgerbrød

2 stk brioche hamburgerbrød

## Servering

1 bunt koriander  
1 pakke lettmaiones  
½ stk vårløk  
½ pakke srirachausaus

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

## TIPS!

Kutt rettichen og gulroten i tynne bånd med en osthøvel. Legg skivene oppå hverandre, og kutt dem i tynne stimler med en kniv.

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 såvidt er møre.
3. **Burger:** Skrell og finriv hvitløken og skyll vårløken. Kutt hele vårløken i tynne skiver. Ha kjøttdeigen, maisstivelsen, hvitløken, den grønne delen av vårløken, halve pakken med srirachaen og litt salt i en bolle. Kna det hele godt sammen, og form 2 store burgere av deigen.
4. **Grønnsaker:** Skrell rettichen og gulroten, og skyll agurken og chilien. Kutt rettichen og gulroten i tynne strimler (se tips), agurken i tynne skiver og chilien i tynne ringer. Ha rettichen, gulroten og chilien i en skål. Ha 2 dl vann, eddiken og 5 ss sukker i en liten kjele, og kok opp. Hell laken over grønnsaken i skålen, og la det trekke frem til servering.
5. **Smashede poteter:** Hell vannet av potetene, og fordel dem på et stekebrett med bakepapir. Bruk undersiden av en kopp til å knuse potetene. Strø osten jevnt over potetene, og stek dem midt i ovnen i 15 minutter, til de er gylne.
6. **Burger, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek burgerne i 3–4 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekte.
7. **Burgerbrød:** Varm brødene i ovnen i omtrent 4 minutter før servering.
8. **Servering:** Skyll korianderen, og plukk bladene av stilkene. Bland sammen majonesen og resten av vårløken og srirachausausen i en skål, og smak til med litt av syltelaken fra punkt 4 og salt. Sett sammen burgerne etter eget ønske, og server potetene til.