



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grillet briocheburger med mørkøkt svinebø, coleslaw, mais og potetbåter

Potetbåter
350 g poteter

Svinebø
300 g mørkøkt svinebø
1 pakke barbecuesaus

Eple-coleslaw
150 g sommerkål
1 stk grønt eple
½ pakke crème fraîche
½ pakke sennepsvinaigrette

Mais
1-2 stk maiskolber
1 ss smør* ^B

Brioche-hamburgerbrød
1 pakke brioche hamburgerbrød

aluminiumsfolie ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^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 skylle de ingrediensene som trenger det.
3. **Potetbåter:** Del potetene i båter, og vend dem i litt olje, salt og pepper. Grill dem på direkte varme i ca. 5 minutter. Etterstek potetene over indirekte varme i ca. 20 minutter, til de er møre. Vend på dem underveis.
4. **Svinebø:** Pakk kjøttet og kraften inn i dobbel aluminiumsfolie, (eller ildfast form om dere har) og varm det på grillen over indirekte varme i ca. 20 minutter, eller til det er gjennomvarmt. Dra så kjøttet fra hverandre i mindre biter med to gaffler, og vend inn barbecuesausen.
5. **Eple-coleslaw:** Kutt sommerkålen i tynne strimler, eller gro riv den på et rivjern. Kutt eplet i terninger. Bland crème fraîche og sennepsvinaigretten i en serveringsbolle, og vend inn kålen og eplet. Smak til med salt og pepper.
6. **Mais:** Grill maisen på direkte varme i ca. 5 minutter, mens den rulles rundt slik at den blir gylden rundt det hele. Legg maisen over på en tallerken, og fordel smøret over. Krydre med litt salt og pepper, og del maisen i mindre skiver før servering.
7. **Brioche-hamburgerbrød:** Varm burgerbrødene på grillen i ca. 2 minutter før servering.
8. **Servering:** Sett sammen burgerene etter eget ønske, og server potetbåtene og maisen til retten.

TIPS!

Sett ovnen på 220 grader varmluft. Ha potetene på et stekebrett med bakepapir, og stek dem i ovnen i ca. 25 min. Legg kjøttet og kraften i en ildfast form, og varm det i ovnen i ca. 20 min. Stek maisen i en varm stekepanne med litt olje.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allerevnenlig alternativ