



# Søtpotetburger med friske grønnsaker, chilimajones og tortillachips

## Søtpotetburger

1 stk søtpotet  
1 stk egg  
75 g panering  
3 ss hvetemel\* <sup>B</sup>

## Friske grønnsaker

½ stk avokado  
½ stk rødløk  
1 stk tomat  
1 stk hjertesalat  
1 stk rød chili

## Hamburgerbrød

1 pakke brioche  
hamburgerbrød

## Servering

½–1 pakke tortillachips  
½ pakke chilimajones

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 210 grader varmluft.

2. **Søtpotetburger:** Skrell og kutt søtpoteten i centimetertykke skiver. Visp sammen egget med en gaffel i en bolle. Ha 3 ss hvetemel på én tallerken, og paneringen på en annen. Vend søtpotetskivene først i melet, deretter i egget, og til slutt i paneringen. Legg de panerte søtpotetskivene over på en tallerken.

3. **Søtpotetburger, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek søtpotetskivene i 2–3 minutter på hver side, til de er gylne. Legg dem over på et stekebrett med bakepapir, og krydre med salt og pepper. Stek søtpotetskivene i ovnen 15–18 minutter.

4. **Friske grønnsaker:** Snitt avokadoen på langs, fjern stenen, og løft ut avokadokjøttet med en skje. Kutt avokadoen i tynne skiver. Skrell og kutt rødløken i skiver. Skyll og kutt tomaten i skiver. Plukk bladene av salaten, skyll dem i kaldt vann, og tørk dem. Skyll og kutt chilien i tynne skiver. Legg grønnsakene på et fat, eller i hver sin serveringsskål.

5. **Servering:** Sett sammen burgerne etter eget ønske med søtpotetburgerne, grønnsakene og chilimajonesen. Server tortillachipsene til retten.

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

