



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Barbecueburgere med ost, chilimajones og grillede søtpoteter

## Grillet søtpotet

1 stk søtpotet

## Tilbehør

½ stk rødløk

1 stk tomat

30 g ruccola

½–1 pakke chilimajones

## Hamburgere og hamburgerbrød

2 stk hamburgere

½–1 pakke barbecuesaus

30 g Norvegia

2 stk brioche hamburgerbrød

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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:** Del søtpoteten i store biter. Bland potetene med litt olje, salt og pepper i en bolle. Grill potetbitene over indirekte varme under lokk i ca. 20 minutter, eller til de er gjennomstekte. Snu på potetene et par ganger i løpet av tilberedningstiden.
4. **Tilbehør:** Skrell og kutt løken og tomaten i tynne skiver. Ha grønnsakene på et serveringsfat. Ha chilimajonesen i en serveringskål.
5. **Hamburgere og hamburgerbrød:** Pensle burgerne med litt olje, og grill dem over direkte varme i 2–3 minutter på hver side. Pensle burgerne med barbecuesausen, og fordel osten oppå. Varm burgerbrødene over indirekte varme i 1–2 minutter før servering.
6. **Servering:** Sett sammen burgere etter eget ønske, og server søtpotetene og chilimajonesen til retten.

## TIPS!

Dårlig vær? Varm ovnen til 210 grader, og stek søtpotetene på et brett med bakepapir i ca. 20 minutter. Varm brødene i ca. 1 minutt i ovnen, og stek burgerne i en stekepanne i litt olje på høy varme i 2–3 minutter på hver side.