



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mini-burgerbowl med syltet rødløk, ovnsbakte potetbåter og grønnsaker

Ovnsbakte potetbåter

350 g poteter

Syltet rødløk

1 stk rødløk

2 poser hvitvinseddik

1½ dl vann ^B

1 dl sukker ^B

Burgere

275 g kjøttdeig

¼ pakke chiliflak

½ pakke røkt paprikakrydder

½ ts salt ^B

Servering

1 stk tomat

½ stk agurk

75 g Mamma Mia

salatblanding

½-1 pakke bbq saus

bakepapir ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
3. **Ovnsbakte poteter:** Kutt potetene i båter, og fordel dem på et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper, og stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gyldne og gjennomstekte.
4. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kok opp vann, eddik og sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La løken trekke i laken frem til servering.
5. **Burgere:** Ha kjøttdeigen i en bolle. Bland inn ønsket mengde av chiliflakene, røkt paprikakrydder, saltet og pepper. Form farsen til ca. 10 små kjøttboller og trykk dem lett flate til miniburgere. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek miniburgerne i ca. 3 minutter på hver side, til de er gjennomstekte.
6. **Servering:** Kutt tomat og agurk i terninger. Fordel potetbåtene i boller, og topp med salatblanding, miniburgere, syltet rødløk, agurk og tomat. Server BBQ-sausen til retten.