



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Grillad hamburgare med tryffelmajonnäs, karamelliserad lök och pommes frites

## Pommes frites

- Potatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st
- Salt 2 krm

## Karamelliserad lök

- Gul lök 1 st
- Socker ½ msk
- Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
- Vatten ½ dl

## Tryffelmajonnäs

- Majonnäs 1 förp
- Tryffelolja 1 tsk
- Salt ½ krm

## Grillad hamburgare

- Nötfärs 250 g
- Salt ½ tsk
- Hamburgerrost 2 st
- Hamburgerbröd 2 st

## Till servering

- Isbergssallad 1 st

## Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vatten

**1.** Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Vill ni grilla, tänd grillen.

**2. Pommes frites:** Skrubba potatisarna och skär dem i cirka 1-1,5 cm tjocka stavar. Lägg på en plåt med bakplåtspapper (eller se tips!). Blanda med neutral olja och salt. Tillaga högt upp i ugnen ca 20 min, tills de fått fin färg. Blanda runt efter halva tiden.

**3. Karamelliserad lök:** Skala och skiva gul lök. Stek i olja på medelhög värme ca 3 min, tills den fått fin färg. Tillsätt socker, vinäger och vatten och sjud löken ca 10 min eller tills vätskan kokat bort.

**4. Tryffelmajonnäs:** Blanda majonnäs, tryffelolja, salt och nymald svartpeppar i en liten skål.

**5. Hamburgare:** Forma nötfärs till platta burgare. Krydda med med salt och lite nymald svartpeppar. Grilla burgarna på hög värme ca 3 min per sida, tills de är helt genomstekta. Lägg hamburgerrost ovanpå burgarna och låt osten smälta. Rosta hamburgerbröd med insidan ned snabbt på grillen.

**6. Till servering:** Plocka blad från isbergssallad. Lägg tryffelmajonnäs på bottenbrödet. Lägg på sallad, hamburgaren med smält ost och den karamelliserade löken. Servera med pommes frites.

**TIPS!** Vill du ha extra frasiga pommes frites? Friter dem istället för att tillaga dem i ugnen!