



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hamburger i briochebun, med syrlig kålsalat, maiskrem og knuste sprø poteter

Poteter

350 g poteter
½–1 pakke røkt chilimix

Maiskrem

1 pakke mais
🏠 ½ dl melk*
🏠 1 ss smør*

Kålsalat

1 stk gulrot
100 g strimlet kålsalat
🏠 ½ ss eple-sider-,
hvitvins- eller blank
eddik
🏠 ½ ts sukker

Burgerbrød og burger

1 pakke brioche
hamburgerbrød
280 g klassisk
hamburger

Tilbehør

1 stk rødlok
1 stk tomat

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 bakepapir (kan
sløyfes)
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
- 2 **Poteter:** Kutt potetene i to, og kok dem i lettsaltet vann i omtrent 15 minutter, eller til de er møre.
- 3 **Maiskrem:** Sil maiskornene, og ha dem i en kjele sammen med ½ dl melk og 1 ss smør. Kok opp, og kjør det sammen med en stavmikser. Smak til med salt og pepper. Maiskremen kan serveres kald, eller holdes varm i kjelen på lav varme frem til servering.
- 4 **Kålsalat:** Skrell og grov riv gulroten. Bland gulroten og kålsalaten i en bolle, og vend inn ½ ss eddik, ½ ts sukker, og litt salt og pepper.
- 5 **Poteter, fortsettelse:** Ha de ferdigkokte potetene utover et stekebrett med bakepapir. Knus potetene med en gaffel eller undersiden av et glass. Ha over litt olje, salt og pepper, og krydre med chilimixen. Stek potetene i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til de er gylne og sprø.
- 6 **Burgerbrød og burger:** Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme. Del burgerbrødene på midten og stek dem i tørr stekepanne med innsidene ned, til de har fått en gyllen farge. Legg brødene til side. Ha litt olje i stekepannen, og stek hamburgerne i 3–4 minutter på hver side, eller til de har fått en stekeskorpe. Krydre med salt og pepper, og la burgerne hvile et par minutter.
- 7 **Tilbehør:** Skrell og kutt rødloken i tynne skiver. Skyll og kutt tomaten i skiver. Ha grønnsakene på et lite fat.
- 8 Sett burgerne sammen etter eget ønske, prøv gjerne maiskremen inni. Server potetene ved siden av. Vel bekomme!

Tips fra kokken: Hvis du vil spare litt tid, kan potetene kuttes i båter fra rå tilstand, og bakes i ovnen. Hamburgerbrødene kan også varmes i ovnen.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ