



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Smashburgere med stekt løk og tomat, servert med aioli og ovnsbakte poteter

Ovnsbakte poteter

350 g kokte timian- og hvitløkspoteter

Smashburgere med stekt løk

1 stk gul løk
275 g kjøttdeig
1 pakke skivet Norvegia

Hamburgerbrød

1 pakke brioche
hamburgerbrød

Grønnsaker

1 stk hjertesalat
1 stk tomat

Servering

½ pakke aioli

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte poteter:** Ha potetene i en ildfast form, og stek dem i ovnen i 15–18 minutter, eller til de er gjennomvarme.
- 3 **Smashburgere med stekt løk:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Fordel kjøttdeigen til 2 like store kjøttboller. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Legg kjøttbollene i stekepannen og trykk dem flate med en stekepade. Krydre kjøttet med salt og pepper og stek dem i 2–3 minutter på hver side. Legg en osteskive på hver av burgerne, og legg dem på brettet sammen med potetene når det gjenstår 1–2 minutter av potetenes steketid. Stek løken i fett fra hamburgeren i 3–4 minutter, til den er myk.
- 4 **Hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i 2–3 minutter før servering.
- 5 **Grønnsaker:** Kutt enden av salaten, og skyll bladene kaldt vann. Skyll og kutt tomaten i tynne skiver.
- 6 **Servering:** Fyll burgerbrødene med burgerne, løken, salaten, tomatkivene og aiolien, og server de ovnsbakte potetene ved siden av.