



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Salsicciaburger med tomatkompott og ruccola, servert med potetbåter og aioli

Ovnsbakte potetbåter

350 g poteter

Salsicciaburgere

275 g salsicciadeig

Tomatkompott

½–1 stk gul løk

1 stk tomat

½–1 pakke

balsamicovinaigrette

🏠 1 ts sukker

Hamburgerbrød

1 pakke brioche

hamburgerbrød

Tilbehør

60 g ruccola

1 pakke aioli

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2 **Ovnsbakte potetbåter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel potetbåtene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetbåtene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gjennomstekte.

3 **Salsicciaburgere:** Form salsicciadeigen til to burgere. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek burgerne i 2–3 minutter på hver side, til de har fått en jevn stekeskorpe. Ha burgerne over på stekebrettet sammen med potetene i ovnen når det gjenstår omtrent 5 minutter av potetenes steketid. Vent med å vaske stekepannen, den skal brukes igjen i neste steg.

4 **Tomatkompott:** Skrell og finhakk ønsket mengde av løken. Skyll og kutt tomaten i grove biter. Varm opp stekepannen fra steg 3 til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek løken i omtrent 2 minutter. Tilsett tomaten, og stek videre i omtrent 2 minutter, til løken er myk. Tilsett 1 ts sukker og balsamicovinaigretten, og stek videre i 2–3 minutter, eller til væsken har kokt litt inn i grønnsakene. Smak til med salt og pepper.

5 **Hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i 2–3 minutter før servering.

6 **Ruccolasalat:** Skyll salaten i kaldt vann, og tørk den lett.

7 **Servering:** Fyll hamburgerbrødene med salsicciaburgerne, halvparten av aiolien, salaten og tomatkompotten. Server resten av aiolien som dipp til potetbåtene.