



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Chorizoburger med potet- og søtpotetfries, servert med frisk salat og hvitløksdressing

## Fries og burgerbrød

1 stk søtpotet  
1 stk bakepotet  
2 stk brioche  
hamburgerbrød

## Salat

1 bunt mynte  
2 stk gulrøtter  
1 stk rødløk  
½-1 pakke  
hvitløksdressing  
75 g Mamma Mia  
salatblanding

## Chorizoburger

275 g chorizodeig

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

1 Varm opp ovnen til 220 grader varmluft.

2 **Fries og burgerbrød:** Skyll eller skrell søtpoteten og bakepoteten. Kutt dem i jevnsmå staver, og fordel stavene på et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper, og stek friesene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte. Vend på friesene et par ganger underveis for et jevnere resultat.

3 **Salat:** Skyll mynten, og skrell gulrøttene og rødløken. Grovhakk myntebladene og kutt rødløken i tynne skiver. Bruk en ostehøvel, grønnsaksskreller eller mandolin, og lag lange tynne bånd av gulrøttene (se tips). Ha gulrotbåndene, rødløken og mynten i en salatbolle, og vend inn hvitløksdressing. Smak til med litt salt og pepper.

4 **Fries og burgerbrød, fortsettelse:** Legg burgerbrødene på brettet med potetene i ovnen når det gjenstår omtrent 4 minutter av steketiden.

5 **Chorizoburger:** Del kjøttdeigen i to like store deler. Rull delene til boller, og press dem litt flate. Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Ha i burgerne og press dem flate med en stekespatte. Stek burgerne i omtrent 3 minutter på hver side, eller til de er gylne og gjennomstekte.

6 Fyll burgerbrødene med salatblandingen, gulrotsalaten og burgerne. Server friesene på siden.

**Tips fra kokken:** Er ikke barna så glad i rå rødløk, kan den hakkes opp og blandes med kjøttdeigen før den stekes. Gulrøttene kan også grovrives på et rivjern.