



# Hamburger med søtpotetfries



POSRSJONER 4

## Ingredienser

Hamburger:

- 400 g kjøttdeig/soyadeig
- 1 fedd hvitløk
- 1-2 ts chiliflak
- 2 td røkt paprikapulver
- ½ rødløk, finhakket
- Salt og pepper
- 4 stk hamburgerbrød

Fries:

- 2 mellomstore søtpoteter
- 2 ss olje
- 3 ss maisenna
- Salt og pepper

Dressing:

- 6 ss majones
- 4 ss ketchup
- 2 ss dijon sennep
- Salat:
- Store salatblader
- 2 stk tomater
- Løk



Sett ovnen på 200 grader. Del opp potetene i staver, ha stavene i en plastpose sammen med maisenna og rist det sammen. Krydre med salt og pepper og stek i ovnen i ca. 20 minutter.

Ha kjøttdeig eller annen valgt deig i en bolle og rull fire boller. Stek burgerne i en stekepanne med litt olje på medium varme, i ca 4-5 minutter på hver side.

Fyll brødene med salat, grønnsaker, burger og dressing. Server med søtpotetfries.