



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Grillet cheeseburger med kartoffelbåde

Det skal du bruge

2 stk bagekartofler
300 g hakket oksekød
1 stk tomat
1 stk hjertesalat
½ stk rødløg
2 stk burgerboller
2 poser ketchup
½ glas drueagurk i skiver
50 g revet ost
2 spsk mayonnaise
½ spsk sennep

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd grillen, hvis du skal grille ellers tænd ovnen på 200°C (Varmluft).
2. **Kartofler:** Skær kartoflerne i tynde både, vend i lidt olie og krydr med salt og peber. **Grill:** Fordel dem i en foliebakke, sæt dem på direkte varme og steg til de er møre. Vend i dem undervejs. **Ovn:** Fordel kartoflerne på en bageplade med bagepapir og steg i ovnen ca. 25 min.
3. **Bøffer:** Form flade burgerbøffer. **Grill:** Brun bøfferne af på direkte varme og steg færdig på indirekte varme mens de vendes undervejs ca. 10-12 min. i alt. **Pande:** Steg dem på en pande ved medium varme ca. 5-6 min. på hver side. Krydr med salt og peber. **Ost:** Drys ost på hver bøf, så det smelter inden de tages af grillen/panden.
4. Skyl tomater og skær i skiver. Del salat i blade og skyl. Pil løg og skær det i tynde skiver. Skær drueagurk i skiver på langs.
5. Del bollerne og varm dem i ovnen i 3-4 min. eller på indirekte varme på grillen.
6. Bland mayonnaise med sennep. Smør bollerne med sennepsmayo og byg burgeren op af grøntsager og bøf. Servér med sprøde kartoffelbåde og ketchup.