



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

American cheeseburger med ranchdressing og grillede søde kartofler

Søde kartoffelfritter

2 stk søde kartofler

Bøffer

300 g hakket oksekød
50 g revet cheddar

Ranchdressing

½-1 pk purløg, frisk
½ pose aioli
½ dl græsk yoghurt

Salat

1 stk tomat
1 stk hjertesalat
½ stk rødløg

Burgerbolle

2 stk burgerboller

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Søde kartoffelfritter:** Skyl og skær de søde kartofler i tynde både. Vend dem i lidt olie og krydr med salt og peber. **Grill:** Fordel kartoffelbådene i en foliebakke. Steg på direkte varme til de er møre. Vend undervejs. **Ovn:** Kom dem på en bageplade med bagepapir og bag 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 bøfferne ved medium varme ca. 5-6 min. på hver side. Krydr med salt og peber. **Ost:** Drys revet ost på hver bøf, så det smelter inden de tages af grillen/panden.
4. **Ranchdressing:** Snit/klip purløg fint. Kom det i en skål og rør med aioli og yoghurt. Smag til med salt og peber.
5. **Salat:** Skyl tomat og skær i skiver. Del salat i blade og skyl. Pil løg og skær det i tynde skiver.
6. **Burgerbolle:** Lun bollerne i ovnen eller på grillen 2-4 min.
7. Byg burgeren op med bøf, salat, løg og tomat og kom lidt ranchdressing i hver. Servér resten til de søde kartoffelfritter.