



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Cheeseburger med kartoffelbåde

Kartoffelbåde

2 stk bagekartofler

Bøffer

300 g hakket oksekød

50 g revet ost

Grøntsager

1 stk tomat

1 stk hjertesalat

½ stk rødløg

Burgerboller

2 stk burgerboller

Anret

1 pose mayonnaise

½ spsk sennep

½ glas drueagurk i skiver

2 poser ketchup

Det skal du selv have

olie ^b

salt ^b

peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Kartoffelbåde:** Skær kartoflerne i tynde både, fordel dem på en bageplade med bagepapir og steg i ovn i ca. 20 min. Krydr med salt og peber.
3. **Bøffer:** Form flade burgerbøffer. Steg dem på en pande ved medium varme ca. 5-6 min. på hver side. Krydr med salt og peber. Drys ost på hver bøf, så det smelter inden de tages af varmen.
4. **Grøntsager:** Skyl tomater og skær i skiver. Del salat i blade og skyl. Pil løg og skær det i tynde skiver.
5. **Burgerboller:** Del bollerne og varm dem i ovnen i 3-4 min.
6. **Anret:** Bland mayonnaise med sennep. Smør bollerne med sennepsmayo og byg burgeren op af grøntsager, bøf og drueagurk. Servér med sprøde kartoffelbåde og ketchup.