



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



35 MIN. TILBEREDNING

Cheeseburger med kartoffelbåde

Det skal du bruge

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt 2+. De varer, der kun er angivet med én mængde, gælder for både 2 personer og 2+ personer.*

2 stk bagekartofler
300 (450)* g hakket oksekød
1 stk tomat
¾ stk hjertesalat
½ stk rødløg
2 stk burgerboller
2 spsk ketchup
2 stk drueagurker
50 g revet ost
2 spsk mayonnaise
½ spsk sennep

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd grillen, hvis du skal grille ellers tænd ovnen på 200 grader varmluft.
- 2 **Kartofler:** På grill: Skær kartoflerne i tynde både, fordel dem i en foliebakke og vend dem i olie. Sæt dem på direkte varme og steg til de er møre. Vendes undervejs og krydders med salt og peber. I **ovn:** Kartofflerne fordeles på en bageplade med bagepapir og steges i ovn i ca. 25. min.. Drys med salt og peber.
- 3 **Bøffer:** Form 2 flade burgerbøffer. **På grillen:** Brun bøfferne af på direkte varme og steg færdig på indirekte varme mens de vendes undervejs. Ialt ca. 10-12 min. **På pande:** Steg dem på en pande ved medium varme ca. 5-6 min. på hver side. Krydr med salt og peber. **Ost:** Drys ca. 25 g revet 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 Bland 2 spsk mayonnaise med ½ spsk sennep.
- 6 Del bollerne og varm dem i ovnen i 3-4 min.
- 7 Smør bollerne med sennepsmayo og byg burgeren op af grøntsager og bøf. Servér med sprøde kartoffelbåde og ketchup.

Allergener

Æg, Byg, Hvede, Mælk, Sennep, Svovldioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion: 3.973 kJ / 949 kcal
(4.490 kJ / 1.073 kcal)*

Indhold Pr. portion *(2+)

Fedt 31,9 (39,2)* g
heraf mættede fedtsyrer 11,8 (14,0)* g

Kulhydrat 113,1 g
heraf sukkerarter 23,3 g

Protein 52,5 (67,0)* g

Salt 3,2 (3,3)* g

Kostfibre 9,2 g