



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

Burger med grillost, pico de gallo og guacamole

Det skal du bruge

2 stk bagekartofler
1 stk tomat
½ stk rødløg
1 drys koriander
1 stk lime
½ tsk chili flager/knust
1 stk avocado
½ tsk mexico mix-krydderi
¼ dl creme frisk
125 g grill-ost
2 stk burgerboller

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 225°C.
- 2 **Bagte kartoffelbåde:** Skær kartoflerne i både og læg dem på en bageplade med bagepapir. Vend dem i lidt olie og og drys med salt. Bag i ovnen i 20-25 min. til de er møre og har fået farve.
- 3 **Pico de gallo:** Skær tomaterne i tern, hak løg fint og koriander groft. Bland alt i en skål sammen med ¼ tsk chili **TIP:** Du kan selv justere mængden af chili efter hvor stærk du ønsker salsaen, lidt salt og pres saften fra ½ lime over.
- 4 **Guacamole:** Del avocado og fjern sten og skal. Blend avocadoen med saft fra ½ lime, ½ tsk mexicokrydderi og creme frisk med en stavblender. Smag til med salt og peber.
- 5 Skær grillost i 4 skiver. Varm lidt olie op på en pande og steg osten 2-3 min. på hver side til det har fået en pæn gylden farve. Varm bollerne i ovnen.
- 6 Smør guacamole på underdelen af bollen, læg osten på og top med pico de gallo og afslut med overbollen. Servér med kartoffelbåde og resten af guacamolen.

Allergener

Æg, Byg, Hvede, Mælk, Rug, Selleri

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: 3.396 kj / 812 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 31,0 g
heraf mættede fedtsyrer 14,0 g

Kulhydrat 104,7 g
heraf sukkerarter 14,8 g

Protein 28,4 g

Salt 3,4 g

Kostfibre 16,0 g