



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 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  
1 stk hjertesalat  
½ stk rødløg  
2 stk burgerboller  
2 poser 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°C (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 flade burgerbøffer. På grillen: Brun bøfferne af på direkte varme og steg færdig på indirekte varme mens de vendes undervejs ca. 10-12 min. i alt På 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.
- 6 Bland mayonnaise med sennep. Smør bollerne med sennepsmayo og byg burgeren op af grøntsager og bøf. Servér med sprøde kartoffelbåde og ketchup.

## Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Sennep, Sesamfrø, 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: 3.496 kj / 835 kcal  
(4.013 kj / 959 kcal)\*

Indhold Pr. portion \*(2+)

Fedt 37,6 (44,8)\* g  
heraf mættede fedtsyrer 10,3 (12,4)\* g

Kulhydrat 78,5 g  
heraf sukkerarter 19,2 g

Protein 45,9 (60,4)\* g

Salt 2,4 (2,5)\* g

Kostfibre 6,8 g