



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 ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
- 2 **Kartofler:** Skær kartoflerne i tynde både, fordel dem på en bageplade med bagepapir og steg i ovn i ca. 25 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 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:	3.584 kj / 857 kcal (4.101 kj / 980 kcal)*
Indhold	Pr. portion *(2+)
Fedt	33,6 (40,8)* g
heraf mættede fedtsyrer	10,0 (12,1)* g
Kulhydrat	91,5 g
heraf sukkerarter	19,8 g
Protein	47,1 (61,7)* g
Salt	2,5 (2,6)* g
Kostfibre	7,6 g