



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

American cheeseburger med ranchdressing og grillede søde kartofler

Det skal du bruge

2 stk søde kartofler
300 g hakket oksekød
50 g revet cheddar
½ pose purløg
40 g aioli
½ dl yoghurt naturel
1 stk tomat
1 stk hjertesalat
½ stk rødløg
2 stk burgerboller

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1** Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
- 2** **Søde kartoffelfritter:** Skyl og skær de søde kartofler i tynde både. Vend dem i lidt olie og krydr med salt og peber. **Grill:** Fordel kartoffelbådene i en foliebakke. Steg på direkte varme til de er møre. Vend undervejs. **Ovn:** Kom dem på en bageplade med bagepapir og bag ca. 25 min.
- 3** **Bøffer:** Form flade burgerbøffer. **Grill:** Brun bøfferne af på direkte varme og steg færdig på indirekte varme mens de vendes undervejs ca. 10-12 min. i alt. **Pande:** Steg bøfferne ved medium varme ca. 5-6 min. på hver side. Krydr med salt og peber. **Ost:** Drys revet ost på hver bøf, så det smelter inden de tages af grillen/panden.
- 4** **Ranchdressing:** Snit/klip purløg fint. Kom det i en skål og rør med aioli og yoghurt. Smag til med salt og peber.
- 5** **Salat:** Skyl tomat og skær i skiver. Del salat i blade og skyl. Pil løg og skær det i tynde skiver.
- 6** Lun bollerne i ovnen eller på grillen 2-4 min. Byg burgeren op med bøf, salat, løg og tomat og kom lidt ranchdressing i hver. Servér resten til de søde kartoffelfritter.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Sesamfrø

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: 2.796 kJ / 668 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt	40,5 g
heraf mættede fedtsyrer	10,9 g
Kulhydrat	33,6 g
heraf sukkerarter	12,1 g
Protein	42,4 g
Salt	1,7 g
Kostfibre	6,5 g