



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 heraf mættede fedtsyrer	33,6 (40,8)* g 10,0 (12,1)* g
Kulhydrat heraf sukkerarter	91,5 g 19,8 g
Protein	47,1 (61,7)* g
Salt	2,5 (2,6)* g
Kostfibre	7,6 g