



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Cheeseburger med kartoffelbåde

Det skal du bruge

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

2 stk bagekartofler
300 (450)* g hakket oksekød
50 g revet ost
1 stk tomat
1 stk hjertesalat
½ stk rødløg
2 stk burgerboller
2 spsk mayonnaise
½ spsk sennep
⅓ glas drueagurk i skiver
2 poser ketchup

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
- 2 **Kartoffelbåde:** 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 **Grøntsager:** Skyl tomater og skær i skiver. Del salat i blade og skyl. Pil løg og skær det i tynde skiver.
- 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, bøf og drueagurk. Servér med sprøde kartoffelbåde og ketchup.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Selleri, 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:	3.559 kj / 851 kcal (4.076 kj / 974 kcal)*
Indhold	Pr. portion *(2+)
Fedt	31,1 (38,4)* g
heraf mættede fedtsyrer	8,5 (10,6)* g
Kulhydrat	95,8 g
heraf sukkerarter	24,5 g
Protein	46,8 (61,4)* g
Salt	3,0 (3,1)* g
Kostfibre	7,6 g