



 2 PORTIONER

 4 DAGES HOLDBARHED

 20 - 30 MIN. TILBEREDNING

# Grillet mexi-burger med jalapeños og kartoffelbåde

## Det skal du bruge

2 stk bagekartofler  
300 g hakket oksekød  
1 pose mexico mix-krydderi  
2 stk burgerboller  
½ stk hjertesalat  
1 stk tomat  
2 spsk mayonnaise  
½ glas jalapeños  
1 pose ketchup

## 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 230°C (Varmluft).
- 2** **Kartoffelbåde:** Skyl kartoflerne og del hver af dem i 8 både. Bland med lidt olie og krydr med salt og peber. **Grill:** Fordel kartoflerne i en foliebakke og steg på direkte varme til de er møre. Vend i dem undervejs. **Ovn:** Læg dem på en bageplade med bagepair og bag 15-20 min.
- 3** **Mexi-bøf:** Rør kødet godt med mexico-krydderi efter smag og form én flad burgerbøf pr. person. **Grill:** Brun bøfferne af på direkte varme. Flyt dem til indirekte varme og steg færdig ca. 10 min. i alt. Vend dem undervejs. **Pande:** Varm lidt olie op til høj varme på en stor (grill)pande (eller brug 2 pander). Brun bøfferne hurtigt på begge sider, så de får lidt stegeskorpe. Skru ned til middel varme og steg færdig 3-4 min. på hver side.
- 4** **Burgerboller:** Lun bollerne på grillen eller et par min. i ovnen.
- 5** **Salat:** Skyl salaten og del bladene fra hinanden. Skyl og skær tomat i skiver.
- 6** Smør bollerne med mayonnaise. Byg burgeren op med bøf, salat, tomat og jalapeños. Servér med kartoffelbåde og ketchup at dyppe i.

## Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Sesamfrø, Svovdioxid

## 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:	2.960 kj / 708 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	26,9 g
heraf mættede fedtsyrer	5,3 g
Kulhydrat	77,8 g
heraf sukkerarter	9,2 g
Protein	38,5 g
Salt	4,2 g
Kostfibre	6,4 g