



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Klassisk grillet burger med kartoffelbåde

Det skal du bruge

2 stk bagekartofler
300 g hakket oksekød
½ stk rødløg
1 stk tomat
1 stk skoleagurk
1 stk hjertesalat
2 stk burgerboller
1 pose ketchup
2 spsk mayonnaise

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 200°C (Varmluft).
- 2** **Kartoffelbåde:** Skær kartoflerne i tynde både og bland med lidt olie, salt og peber. **Grill:** Læg dem i en alubakke eller pak dem i pakker med dobbelt stanniol og grill på direkte varme under låg ca. 20 min. Hold øje med dem, da temperaturen kan variere meget. **Ovn:** Fordel dem på en bageplade med bagepapir og bag dem i 20-25 min.
- 3** **Burgerbøffer:** Form 1 flad burgerbøf pr. person. Steg dem på en pande ved medium varme ca. 7-8 min. på hver side. Krydr med salt og peber.
- 4** **Grønt:** Pil løg og skyl tomat og agurk. Skær det hele i skiver. Del salat i blade og skyl.
- 5** **Burgerbrød:** Del bollerne og varm dem på grillen eller i ovnen med kartoflerne i 3-4 min.
- 6** **Byg burger:** Smør bollerne med ketchup og/eller mayo og byg burgeren op af grøntsager og bøf. Servér med sprøde kartoffelbåde og resten af dyppelsen til.

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:	2.951 kj / 705 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	25,2 g
heraf mættede fedtsyrer	5,1 g
Kulhydrat	79,7 g
heraf sukkerarter	11,1 g
Protein	40,0 g
Salt	1,5 g
Kostfibre	7,8 g