



 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

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:	2.450 kj / 586 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	26,6 g
heraf mættede fedtsyrer	5,2 g
Kulhydrat	50,8 g
heraf sukkerarter	7,4 g
Protein	35,7 g
Salt	3,8 g
Kostfibre	4,3 g