



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

# American cheeseburger med ranchdressing og grillede søde kartofler

## Det skal du bruge

2 stk søde kartofler  
300 g hakket oksekød  
50 g revet cheddar  
½ pakke purløg, frisk  
½ pakke aioli  
½ dl græsk yoghurt  
1 stk tomat  
1 stk hjertesalat  
½ stk rødløg  
2 stk burgerboller

## 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 220°C (Varmluft).
- 2** **Søde kartoffelfritter:** Skyl og skær de søde kartofler i tynde både. Vend dem i lidt olie og krydr med salt og peber. **Grill:** Fordel kartoffelbådene i en foliebakke. Steg på direkte varme til de er møre. Vend undervejs. **Ovn:** Kom dem på en bageplade med bagepapir og bag ca. 25 min.
- 3** **Bøffer:** Form flade burgerbøffer. **Grill:** Brun bøfferne af på direkte varme og steg færdig på indirekte varme mens de vendes undervejs ca. 10-12 min. i alt. **Pande:** Steg bøfferne ved medium varme ca. 5-6 min. på hver side. Krydr med salt og peber. **Ost:** Drys revet ost på hver bøf, så det smelter inden de tages af grillen/panden.
- 4** **Ranchdressing:** Snit/klip purløg fint. Kom det i en skål og rør med aioli og yoghurt. Smag til med salt og peber.
- 5** **Salat:** Skyl tomat og skær i skiver. Del salat i blade og skyl. Pil løg og skær det i tynde skiver.
- 6** Lun bollerne i ovnen eller på grillen 2-4 min. Byg burgeren op med bøf, salat, løg og tomat og kom lidt ranchdressing i hver. Servér resten til de søde kartoffelfritter.

## 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:	2.601 kj / 622 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	38,0 g
heraf mættede fedtsyrer	11,7 g
Kulhydrat	29,6 g
heraf sukkerarter	10,6 g
Protein	40,3 g
Salt	1,6 g
Kostfibre	5,8 g