



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Cheeseburger med karameliseret løg og kartoffelbåde

Det skal du bruge

2 stk bagekartofler
1 stk løg
1 tsk hvidvinseddike
300 g hakket oksekød
¾ tsk sambal oelek
100 g revet cheddar
1 stk tomat
1 stk hjertesalat
2 stk burgerboller
2 spsk ketchup

Du skal selv have:

Olie, Olivenolie, Peber, Salt, Smør

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 225°C.
- 2 Skyl kartoflerne og skær dem i både. Læg dem på en bageplade med bagepapir og bland med ½ spsk olivenolie, salt og peber. Fordel jævnt på pladen og bag dem 20-25 min. til de er møre og har fået god farve.
- 3 Skræl løg og skær i skiver. Varm en stegepande op med lidt olie og ½ spsk smør. Steg løg ved middelvarme med lidt salt i 5-7 min. til de er godt bløde. Tilsæt hvidvinseddike og steg videre 1-2 min. Læg løgene på et fad og gem panden.
- 4 Læg kødet i en skål og bland med sambal oelek, salt og peber. Form bøffer. Varm panden op igen med lidt olie. Steg bøfferne 2-3 min. ved høj varme på begge sider. Læg dem på bagepladen og kom cheddar på. Sæt den tilbage i ovnen 5-7 min.
- 5 Skær tomat i skiver. Skær bunden af salaten og del den i blade. Skyl den godt, brug evt. en salatslynge. Varm bollerne i ovnen. Fyld burgerne med bøf, tomat, salat, bløde løg og ketchup. Servér med kartoffelbåde.

Allergener

Æg, Byg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Rug, 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:	4.118 kj / 984 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	43,8 g
heraf mættede fedtsyrer	18,8 g
Kulhydrat	91,1 g
heraf sukkerarter	13,0 g
Protein	56,5 g
Salt	2,6 g
Kostfibre	9,2 g