



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 Søde kartoffelfritter:** Skyl og skær de søde kartofler i tynde både. Vend dem i lidt olie og krydr med salt og peber. Kom dem på en bageplade med bagepapir og bag ca. 25 min.
- 2 Bøffer:** Form flade burgerbøffer. 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 panden.
- 3 Ranchdressing:** Snit/klip purløg fint. Kom det i en skål og rør med aioli og yoghurt. Smag til med salt og peber.
- 4 Salat:** Skyl tomat og skær i skiver. Del salat i blade og skyl. Pil løg og skær det i tynde skiver.
- 5** Lun bollerne i ovnen 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