



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Burger med grillost, pico de gallo og guacamole

Det skal du bruge

2 stk bagekartofler
1 stk tomat
½ stk rødløg
½ pakke koriander, frisk
¼+¼ stk lime
¼ tsk chiliflager
1 stk avocado
½ pose mexico mix-krydderi
2 spsk creme fraiche
200 g grill-ost
2 stk burgerboller

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 225°C.
- 2 **Bagte kartoffelbåde:** Skær kartoflerne i både og læg dem på en bageplade med bagepapir. Vend dem i lidt olie og og drys med salt. Bag i ovnen i 20-25 min. til de er møre og har fået farve.
- 3 **Pico de gallo:** Skær tomaterne i tern, hak løg fint og koriander groft. Bland alt i en skål med lidt salt og saften fra ¼ lime. Smag til med chili efter hvor stærk du ønsker salsaen.
- 4 **Guacamole:** Del avocado og fjern sten og skal. Blend avocado med limesaft, mexico mix og creme fraiche med en stavblender eller i minihakker. Smag til med salt og peber.
- 5 **Burger:** Skær 2 skiver grillost pr. portion. Varm lidt olie op på en pande og steg osten 2-3 min. på hver side til det har fået en pæn gylden farve. Varm bollerne i ovnen.
- 6 **Anret:** Smør guacamole på underdelen af bollen, læg osten på og top med pico de gallo og afslut med overbollen. Servér med kartoffelbåde og resten af guacamolen.

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:	2.735 kj / 654 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	37,8 g
heraf mættede fedtsyrer	19,8 g
Kulhydrat	49,7 g
heraf sukkerarter	9,8 g
Protein	28,7 g
Salt	4,4 g
Kostfibre	8,2 g