



👤 2 PORTIONER

📅 4 DAGES HOLDBARHED

🕒 20 - 30 MIN. TILBEREDNING

Klassisk burger med kartoffelbåde

Det skal du bruge

2 stk bagekartofler
300 g hakket oksekød
½ stk rødløg
1 stk tomat
1 stk skoleagurk
½ stk hjertesalat
2 stk burgerboller
1 pose ketchup
2 spsk mayonnaise

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1** Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
- 2** **Kartoffelbåde:** Skær kartoflerne i tynde både og bland med lidt olie, salt og peber. Fordel dem på en bageplade med bagepapir og bag dem i 20-25 min.
- 3** **Burgerbøffer:** Form én flad burgerbøf pr. person. Steg dem på en pande ved medium varme ca. 6-7 min. på hver side. Krydr med salt og peber.
- 4** **Grønt:** Pil løg og skyl tomat og agurk. Skær det hele i skiver. Del salat i blade og skyl.
- 5** **Burgerbrød:** Del bollerne og kom dem i ovnen med kartoflerne i 3-4 min.
- 6** **Byg burger:** Smør bollerne med ketchup og byg burgeren op af grøntsager og bøf. Servér med sprøde kartoffelbåde.

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:	2.363 kj / 565 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	24,4 g
heraf mættede fedtsyrer	5,0 g
Kulhydrat	50,7 g
heraf sukkerarter	9,3 g
Protein	35,6 g
Salt	1,4 g
Kostfibre	5,1 g