



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Cheeseburgare med karamelliserad lök och potatisklyftor

### Potatisklyftor

Potatis 450 g

🏠 Bakplåtspapper

🏠 Olivolja

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

### Karamelliserad lök

Gul lök 1 st

🏠 Olivolja

🏠 Salt 1 krm

🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk

### Cheeseburgare

Nötfärs 250 g

Riven cheddarost 70 g

🏠 Sambal oelek 1 tsk

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

### Till servering

Tomat 1 st

Hamburgerbröd 2 st

Mixsallad 30 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Potatisklyftor:** Klyfta potatis och lägg på ena sidan av en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Tillaga högt upp i ugnen ca 25 min.

3. **Karamelliserad lök:** Skiva gul lök. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek löken med salt på låg värme ca 7 min, tills den är riktigt mjuk. Tillsätt vitvinsvinäger och stek ytterligare ca 2 min. Lägg över på ett fat och spara pannan.

4. **Cheeseburgare:** Lägg nötfärs i en bunke och blanda med sambal oelek (valfritt), salt och nymald svartpeppar. Forma färsen till 2 hamburgare. Hetta upp den använda stekpannan och stek burgarna ca 3 min per sida. Lägg burgarna bredvid potatisen på ugnsplåten och fördela riven cheddarost ovanpå. Tillaga klart i ugnen ca 5 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).

5. Skiva tomat. Fyll hamburgerbröden med mixsallad, cheeseburgare, tomat och karamelliserad lök. Servera med potatisklyftor!