



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Jureskogs klassiska American burger med dressing, cheddarost och pommes

Pommes frites

Potatis 400 g
🏠 Neutral olja
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Bakplåtspapper 1 st

Hamburgare

Hamburgerfärs/nötfärs 225 g
Cheddarost ½ förp
Hamburgerbröd 2 st
🏠 Smör
🏠 Neutral olja
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar

Tillbehör

Saltgurka ½ förp
Tomat 1 st
Isbergssallad 1 st
Silverlök 1 st
Hamburgerdressing ½ förp

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Pommes frites:** Skrubba potatisarna och skär dem i cirka 1-1,5 cm tjocka stavar. Lägg på en plåt med bakplåtspapper (eller se tips!). Blanda med neutral olja och salt. Tillaga högt upp i ugnen ca 20 min, tills de fått fin färg. Blanda runt efter halva tiden.
3. **Hamburgare:** Skär två skivor av ½ frp hamburgerfärs. Ta bort plasten på varje burgare, platta till och forma burgarna. Krydda med med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp lite smör och olja i en stekpanna. Stek burgarna på hög värme ca 3 min per sida, tills de är helt genomstekta (innertemp 72 °C). Tryck gärna till burgarna med en stekspade under stekning. Lägg cheddarost ovanpå burgaren i stekpannan och låt osten smälta. Rosta hamburgerbröd med insidan ned i den använda stekpannan.
4. **Tillbehör:** Skär saltgurka och tomat i skivor. Plocka blad från isbergssallad. Skiva silverlök så tunt som möjligt.
5. **Montering:** Vik ihop salladsblad och lägg på bottenbrödet, lägg på skivad tomat och hamburgaren med smält cheddar. Ringla över rikligt med hamburgerdressing och avsluta med tunt skivad silverlök och saltgurka innan locket läggs på.
6. Servera hamburgare med pommes frites.

TIPS! Vill du ha extra fraisga pommes frites? Friter dem istället för att tillaga dem i ugnen!