



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

American cheeseburger med ranchdressing och grillad sötpotatis

Grillad sötpotatis

Sötpotatis 1 st

🏠 Neutral olja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Cheesburgare

Nötfärs 250 g

Cheddarost 75 g

Hamburgerbröd 2 st

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

Ranchdressing

Gräslök 10 g

Majonnäs 1 msk

Matyoghurt 1 dl

Vitlök 1 klyfta

🏠 Salt 1 krm

🏠 Svartpeppar

Grönsaker

Rödlök 1 st

Tomat 1 st

Cosmopolitansallad 1 st

1. Om du vill grilla, tänd grillen! Se steg 8 för alternativ.

2. **Grillad sötpotatis:** Klyfta sötpotatis och lägg i en bunke. Blanda med lite neutral olja, salt och nymald svartpeppar. Grilla klyftorna på direkt värme ca 3 min per sida. Grilla vidare ca 15 minuter på indirekt värme (se tips!).

3. **Cheesburgare:** Forma nötfärs till 2 burgare. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Grilla ca 2 min per sida på direkt värme. Lägg över på indirekt värme och fördela riven cheddarost på varje burgare. Grilla på indirekt värme ytterligare ca 8 min, tills burgarna är helt genomstekta (innertemp 72°C) och osten har smält.

4. **Ranchdressing:** Finstrimla gräslök och lägg i en skål. Blanda ner majonnäs, matyoghurt, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar.

5. **Grönsaker:** Skiva rödlök och tomat tunt. Plocka bladen från cosmopolitansallad. Lägg upp allt på ett fat.

6. Värm hamburgerbröden hastigt med snittytan nedåt på grillen.

7. Fyll hamburgerbröden med grönsaker, cheesburgare och lite ranchdressing. Servera med grillad sötpotatis.

8. **Alternativ till grillen:** Värm ugnen till 225°C varmluft eller 200°C vanlig. Baka sötpotatisen ca 18 min. Hetta upp neutral olja i en grill- eller stekpanna och stek burgarna ca 3 min per sida. Lägg på osten de sista minuterna.

TIPS! Indirekt värme: Lägg endast kol på ena sidan av grillen. Tillaga sedan klart på sidan utan glöd, under lock.