



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Greek style burger med oreganotoppad pommes och tzatziki

Oreganotoppad pommes

- Bakpotatis 1 st
- Oregano 10 g
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt 2 krm
- 🏠 Svartpeppar

Tzatziki

- Snackgurka $\frac{3}{4}$ st
- Matyoghurt 1 dl
- Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Svartpeppar

Hamburgare

- Blandfärs 250 g
- Ströbröd $\frac{1}{4}$ förp
- 🏠 Salt $\frac{1}{2}$ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Olivolja

Tillbehör

- Tomat 1 st
- Snackgurka $\frac{1}{4}$ st
- Rödlök $\frac{1}{2}$ st
- Isbergssallad $\frac{1}{2}$ st
- Snackoliver $\frac{1}{2}$ förp
- Hamburgerbröd 2 st

- Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
- Oreganotoppad pommes:** Skär bakpotatis i tunna stavar och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta högt upp i ugnen ca 20 min. Rör runt efter halva tiden. Plocka oreganoblod. Blanda oregano med pommes innan servering.
- Tzatziki:** Grovriv gurka och pressa ur vätskan. Lägg gurkan i en skål och blanda med matyoghurt, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar.
- Hamburgare:** Lägg blandfärs i en bunke. Blanda med ströbröd, salt och lite nymald svartpeppar. Forma till 2 platta burgare. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek burgarna ca 6 min per sida, tills de är helt genomstekta. Torka ur och spara pannan.
- Tillbehör:** Skiva tomat, gurka och rödlök tunt. Plocka blad från isbergssallad. Finhacka oliver. Hetta upp den använda stekpannan. Rosta hamburgerbröden tills de får fin färg.
- Fyll hamburgerbröd med lite tzatziki, hamburgare, tomat, gurka, rödlök, salladsblad och oliver. Servera med oreganotoppad pommes och resten av tzatzikin.