



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

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **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.
3. **Tzatziki:** Grovriv gurka och pressa ur vätskan. Lägg gurkan i en skål och blanda med matyoghurt, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar.
4. **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.
5. **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.
6. Fyll hamburgerbröd med lite tzatziki, hamburgare, tomat, gurka, rödlök, salladsblad och oliver. Servera med oreganotoppad pommes och resten av tzatzikin.