



 2 PORTIONER  4 DAGES HOLDBARHED  35 MIN. TILBEREDNING

Klassisk burger med kartoffelbåde

Det skal du bruge

*Tallet i parentes er til dig, der har bestilt 2+. De varer, der kun er angivet med én mængde, gælder for både 2 personer og 2+ personer.

2 stk bagekartofler
300 (450)* g hakket oksekød
2 stk tomater
½ stk hjertesalat
1 stilk bladselleri
½ stk rødløg
2 stk burgerboller
8 tsk ketchup

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen 220°C (200°C varmluft). Skær kartoflerne i tynde både. Læg i et jævnt lag på en bageplade med bagepapir, dryp med olie og krydr med salt og peber. Steg kartoflerne i ovnen i ca. 25 min. til de er sprøde.
- 2 Form 2 flade burgerbøffer, steg dem på en pande ved medium varme ca. 7-8 min. på hver side. Krydr med salt og peber.
- 3 Skyl tomater, skær i skiver. Del salat i blade og skyl. Skyl bladselleri, skær i skiver. Pil løg og skær et halvt løg i tynde skiver.
- 4 Del bollerne, kom dem i ovnen i 3-4 min.
- 5 Smør bollerne med ketchup og byg burgeren op af grøntsager og bøf. Server med sprøde kartoffelbåde.

Allergener

Gluten, Mælk, Selleri, Sennep

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.436 kj / 821 kcal (3.954 kj / 945 kcal)*
Indhold	Pr. portion *(2+)
Fedt	22,6 (29,9)* g
heraf mættede fedtsyrer	7,0 (9,1)* g
Kulhydrat	108,8 g
heraf sukkerarter	20,4 g
Protein	45,5 (60,1)* g
Salt	2,0 (2,2)* g
Kostfibre	10,4 g