



# Cheeseburger med karameliseret løg og kartoffelbåde

## Det skal du bruge

2 stk bagekartofler  
1 stk løg  
1 tsk hvidvinseddike  
300 g hakket oksekød  
¾ tsk sambal oelek  
100 g revet cheddar  
1 stk tomat  
1 stk hjertesalat  
2 stk mørke fuldkornsboller  
1 pose ketchup

## Det skal du have

olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
smør <sup>b</sup>  
olivenolie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C.
2. Skyl kartoflerne og skær dem i både. Læg dem på en bageplade med bagepapir og bland med ½ spsk olivenolie, salt og peber. Fordel jævnt på pladen og bag dem 20-25 min. til de er møre og har fået god farve.
3. Skræl løg og skær i skiver. Varm en stegepande op med lidt olie og ½ spsk smør. Steg løg ved middelvarme med lidt salt i 5-7 min. til de er godt bløde. Tilsæt hvidvinseddike og steg videre 1-2 min. Læg løgene på et fad og gem panden.
4. Læg kødet i en skål og bland med sambal oelek, salt og peber. Form bøffer. Varm panden op igen med lidt olie. Steg bøfferne 2-3 min. ved høj varme på begge sider. Læg dem på bagepladen og kom cheddar på. Sæt den tilbage i ovnen 5-7 min.
5. Skær tomat i skiver. Skær bunden af salaten og del den i blade. Skyl den godt, brug evt. en salatslynge. Varm bollerne i ovnen. Fyld burgerne med bøf, tomat, salat, bløde løg og ketchup. Servér med kartoffelbåde.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.