



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Mexi-burger med ovnbagte kartofler

Ovnbagte kartofler

2 stk bagekartofler

Smash-bøf

300 g hakket oksekød

1 pose mexico mix-krydderi

Brød

2 stk brioche burgerbolle

Salat

1 stk hjertesalat

1 stk løg

1 stk tomat

1/4 pose røget chili

Anret

1 pose mayonnaise

Det skal du selv have

salt ^b

peber ^b

olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 230°C (Varmluft).
2. **Ovnbagte kartofler:** Skyl kartoflerne og del dem i kvarte. Læg dem med skrællen nedad og skær riller med 1/2 cm mellemrum på tværs uden at skære igennem. Bland med lidt olie og krydr med salt og peber. Bag dem 15-20 min. til de er møre.
3. **Smash-bøf:** Rør kødet godt med mexico-krydderi og form én kugle pr. person. Varm lidt olie op på en stor stegepande med plads til store bøffer. Kom kødet på og pres bøfferne helt flade med bagsiden af paletten, gerne så de bliver større end bollen, da kødet trækker sig sammen. Steg ved høj varme 2-3 min. på hver side.
4. **Brød:** Lun bollerne et par min. i ovnen.
5. **Salat:** Skyl salaten og del bladene fra hinanden. Pil løg og skær i skiver. Skær tomaterne i tern og vend dem med røget chili.
6. **Anret:** Smør bollerne med mayonnaise. Byg burgeren op med bøf, tomat, salat og løg. Servér kartoflerne til.



TIPS!

Læg hver stykke kartoffel i en grydeske, når du skærer riller, så det er nemmere ikke at komme til at skære igennem.