



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Klassisk grillet burger med kartoffelbåde

Det skal du bruge

400 g kartofler, medium
300 g hakket oksekød
½ stk rødløg
1 stk tomat
1 stk skoleagurk
½ stk hjertesalat
2 stk brioche burgerbolle
1 pose ketchup
2 spsk mayonnaise

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Kartoffelbåde:** Skær kartoflerne i tynde både og bland med lidt olie, salt og peber. **Grill:** Læg dem i en alubakke eller pak dem i pakker med dobbelt stanniol og grill på direkte varme under låg ca. 20 min. Hold øje med dem, da temperaturen kan variere meget. **Ovn:** Fordel dem på en bageplade med bagepapir og bag dem i 20-25 min.
3. **Burgerbøffer:** Form én flad burgerbøf pr. person. Krydr med salt og peber. **Grill:** Steg dem på direkte varme 3-4 på hver side. **Pande:** Steg dem på en (grill)pande ved medium varme ca. 6-7 min. på hver side.
4. **Grønt:** Pil løg og skyl tomat og agurk. Skær det hele i skiver. Del salat i blade og skyl.
5. **Burgerbrød:** Del bollerne og varm dem på grillen eller i ovnen med kartoflerne i 3-4 min.
6. **Byg burger:** Smør bollerne med ketchup og/eller mayo og byg burgeren op af grøntsager og bøf. Servér med sprøde kartoffelbåde og resten af dyppelsen til.