



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Grillet burger med hummus og fritter

Det skal du bruge

2 stk bagekartofler
300 g hakket oksekød
1 stk tomat
1 stk hjertesalat
½ stk rødløg
2 stk mørke fuldkornsboller
125 g hummus

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. **Fritter:** Skær kartoflerne i tynde både og bland med lidt olie, salt og peber. **Grill:** Læg dem i en alubakke eller pak dem i 2 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 15-20 min.
3. **Bøffer:** Form en bøf pr. person og krydr med salt og peber. **Grill:** Steg bøfferne på direkte varme 4-5 min. på hver side. **Pande:** Varm lidt olie op til høj varme på en (grill)pande. Brun bøfferne på begge sider, så de får lidt stegeskorpe. Skru ned til middelvarme og steg færdig ca. 3 min. på hver side.
4. **Grønt:** Skyl tomat og skær i skiver. Skyl salaten og del i blade. Pil løg og skær i tynde skiver.
5. **Burgerboller:** Del bollerne og varm dem på grillen eller i ovnen i 3-4 min.
6. **Burger:** Smør bollerne med hummus og byg burgeren op af tomat, salat, løg og bøf. Servér med fritter til.