



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 burgerboller  
1 pose ketchup  
2 spsk mayonnaise

## Det skal du selv have

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

<sup>b</sup> 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.