



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Grillet mexi-burger med jalapeños og kartoffelbåde

## Det skal du bruge

400 g kartofler, medium  
300 g hakket oksekød  
1 pose three spices  
2 stk brioche burgerboller  
½ stk hjertesalat  
1 stk tomat  
2 spsk mayonnaise  
½ glas syltede jalapeños  
1 pose ketchup

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <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 230°C (Varmluft).
2. **Kartoffelbåde:** Skyl kartoflerne og del hver af dem i 8 både. Bland med lidt olie og krydr med salt og peber. **Grill:** Fordel kartoflerne i en foliebakke og steg på direkte varme til de er møre. Vend i dem undervejs. **Ovn:** Læg dem på en bageplade med bagepair og bag 15-20 min.
3. **Mexi-bøf:** Rør kødet godt med mexico-krydderi efter smag og form én flad burgerbøf pr. person. **Grill:** Brun bøfferne af på direkte varme. Flyt dem til indirekte varme og steg færdig ca. 10 min. i alt. Vend dem undervejs. **Pande:** Varm lidt olie op til høj varme på en stor (grill)pande (eller brug 2 pander). Brun bøfferne hurtigt på begge sider, så de får lidt stegeskorpe. Skru ned til middel varme og steg færdig 3-4 min. på hver side.
4. **Burgerboller:** Lun bollerne på grillen eller et par min. i ovnen.
5. **Salat:** Skyl salaten og del bladene fra hinanden. Skyl og skær tomat i skiver.
6. Smør bollerne med mayonnaise. Byg burgeren op med bøf, salat, tomat og jalapeños. Servér med kartoffelbåde og ketchup at dyppe i.