



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



35 MIN. TILBEREDNING

# Cheeseburger med kartoffelbåde

## Det skal du bruge

\*Tallet i parentes er til dig, der har bestilt 2+. De varer, der kun er angivet med én mængde, gælder for både 2 personer og 2+ personer.

2 stk bagekartofler  
300 (450)\* g hakket oksekød  
1 stk tomat  
1 stk hjertesalat  
½ stk rødløg  
2 stk burgerboller  
2 poser ketchup  
2 stk drueagurker  
50 g revet ost  
2 spsk mayonnaise  
½ spsk sennep

## Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1 Tænd grillen, hvis du skal grille ellers tænd ovnen på 200 grader varmluft.
- 2 **Kartofler: På grill:** Skær kartoflerne i tynde både, fordel dem i en foliebakke og vend dem i olie. Sæt dem på direkte varme og steg til de er møre. Vendes undervejs og krydders med salt og peber. **I ovn:** Kartofflerne fordeles på en bageplade med bagepapir og steges i ovn i ca. 25. min.. Drys med salt og peber.
- 3 **Bøffer:** Form 2 flade burgerbøffer. **På grillen:** Brun bøfferne af på direkte varme og steg færdig på indirekte varme mens de vendes undervejs. Ialt ca. 10-12 min. **På pande:** Steg dem på en pande ved medium varme ca. 5-6 min. på hver side. Krydr med salt og peber. **Ost:** Drys ca. 25 g revet ost på hver bøf, så det smelter inden de tages af grillen/panden.
- 4 Skyl tomater og skær i skiver. Del salat i blade og skyl. Pil løg og skær det i tynde skiver. Skær drueagurk i skiver på langs.
- 5 Bland 2 spsk mayonnaise med ½ spsk sennep.
- 6 Del bollerne og varm dem i ovnen i 3-4 min.
- 7 Smør bollerne med sennepsmayo og byg burgeren op af grøntsager og bøf. Servér med sprøde kartoffelbåde og ketchup.

## Allergener

Æg, Byg, Hvede, Mælk, Sennep, Svovldioxid

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

## Næringsværdier

Energi pr. portion:	4.019 kj / 961 kcal (4.537 kj / 1.084 kcal)*
Indhold	Pr. portion *(2+)
Fedt	32,0 (39,3)* g
heraf mættede fedtsyrer	11,8 (14,0)* g
Kulhydrat	115,1 g
heraf sukkerarter	24,3 g
Protein	53,0 (67,6)* g
Salt	2,9 (3,0)* g
Kostfibre	9,4 g