

Oppskrift

## Burger med brie, salsa verde og søtpotet-frites



1

Burger med brie

Kna salt og pepper inn i burgerdeigen og form til 4 burgere. Grill på begge sider til gylne og medium stekt. Legg brie på toppen og sett på lokk i ca. 60 sekunder så osten begynner å smelte. Server i burgerbrød med småbladet salat, tomatskiver og toppet med salsa verde. Server med søtpotet-frites.

## 2

### Salsa verde

Ha alle ingrediensene i en blender og kjør til en jevn saus eller bruk en stavmikser. Smak til med salt og pepper. La stå ca. 30 minutter så smakene får satt seg.

## 3

### Sprøstekt søtpotet-frites

Vask potetene godt og del i staver. Vend godt med olje, oregano, salt og pepper og spre utover en stekeplate så de ligger i et jevnt lag og ikke oppå hverandre. Stek i ovnen på 210 °C i ca. 25 minutter eller til godt gylne og sprø. Vend på potetene underveis.

**Må hamburger gjennomstekes?**

[Mattilsynet anbefaler](#) at burgere av kjøttdeig skal gjennomstekes. Ved tilberedning av medium stekte burgere, blir ikke temperaturen nødvendigvis høy nok til å drepe potensielt skadelige bakterier. Varmebehandling til en kjernetemperatur på 70 °C vil være godt nok.

# Produkter i denne oppskriften

Burgerdeig Brisket 2kg Enh



## Ingredienser

### Burger med brie

Gilde Burgerdeig av brisket	600 g
Salt	1 ts
Pepper	0,5 ts
Brie	200 g
Tomatskiver	8 stk
Småbladet salat	40 g
Hamburgerbrød	4 stk
<b>Salsa verde</b>	
Hvitløksfedd	2 stk
Kapers	20 g
Bladpersille	20 g
Basilikum	20 g
Hermetiserte ansjosfileter, helst italienske	4 stk

## Burger med brie

### Salsa verde

#### Sprøstekt søtpotet-frites

Dijonsennep	1 ts
Sitronsaft	2 ss
Finrevet sitronskall	1 ts
Olivenolje	2 dl
Salt og pepper	

#### Sprøstekt søtpotet-frites

Søtpotet	400 g
Olivenolje	4 ss
Tørket oregano	2 ss
Salt	1 ts
Pepper	0,5 ts