

Oppskrift

Homestyle hamburger med Chevre, rødløksmarmelade og søtpotetchips



Stek rødløk i smør og ha i de andre ingrediensene. Kok det hele på lav varme til det tykner, 35-40 minutter.

2

Skjær søtpotet til tynne chips, bruk gjerne mandolin, og friter de kjapt i nøytral olje. Dryss salt og rosmarin over.

3

Rør sammen yoghurt, gressløk, salt og pepper.

4

Stek burgerne til ønsket stekegrad og legg en skive Chevre over.

Monteres i bagel med salat, epleskiver, dressing, og rødløksmarmelade til slutt.

Servér med søtpotetchips.

Produkter i denne oppskriften

Hamb Homestyle m/Oksebryst 180g Fr Enh



Ingredienser

Gilde Homestyle Hamburger m/oksebryst	4 stk
Bagels	4 stk
Småsalat	50 g
Epler i skiver	50 g
Chevre	100 g
Rødløksmarmelade	
Rødløk, i tynne skiver	200 g
Smør	30 g
Balsamicoeddik	1 ss
Brunt sukker	2 ss
Vann	1 dl
Søtpotetchips	
Søtpotet	200 g
Nøytral olje	
Rosmarin, finhakket	1 ss

Rødløksmarmelade

Søtpotetchips

Yogurtdressing

Maldonsalt	
------------	--

Yogurtdressing

Yoghurt naturell	1 dl
------------------	------

Gressløk, finhakket	1 ss
---------------------	------

Salt og pepper