

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, eplekiver, dressing, og rødløksmarmelade til slutt.

Servér med søtpotetchips.

Må hamburger gjennomstekes?

[Mattilsynet anbefaler](#) at hamburgere av kjøttdeig skal gjennomstekes. Ved tilberedning av medium

stekte hamburgere, 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

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
<b>Rødløksmarmelade</b>	
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

Maldonsalt

### Yogurtdressing

Yoghurt naturell

1 dl

Gressløk, finhakket

1 ss

Salt og pepper