

Oppskrift

# Lammeburger med tzatsiki og ovnstekte båtpoteter



Sett stekeovnen på 200 °C. Skjær potetene i båter, og vend dem i litt olje og stek i ca. 45 minutter i en ildfast form i ovnen.

## 2

Finhakk hvitløk og chili, og bland det med lammekjøttdeig, spisskummen, koriander, salt og pepper.

Form fire burgere, og stek de enten i panne eller på grill.

Grill eller rist brødet.

## 3

### **Tzatsiki:**

Riv agurk og la den renne av i en sil. Finhakk hvitløk, og bland det sammen med resten av ingrediensene, og vend inn agurk til slutt.

4. Montér burgeren med salat på brødet, tzatsiki, lammeburger, tomat og løk, og servér ovnstekte båtpoteter ved siden av.

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

Kjøttdeig av Lam 2,5kg Fr Pk



## Ingredienser

Hamburgerbrød	4 stk
Hjertesalat	100 g
Tomat	150 g
Rødløk	50 g
Poteter	500 g
Gilde Kjøttdeig av lam	600 g
Hvitløksfedd	2 stk
Spiskummen malt	1 ts
Rød chili, finhakket	0,5 stk

## Tzatsiki

Koriander, finhakket 1 ss

Salt og pepper

## Tzatsiki

Agurk 200 g

Gresk yoghurt 2 dl

Hvitløksfedd 2 stk

Mynte, finhakket 1 ts

Bladpersille, finhakket 1 ts

Sitronsaft 1 ss

Salt og pepper