

Oppskrift

Burger med ovnsbakte poteter



1

Forvarm oven til 250 °C. Legg poteter og hvitløkfedd i en ildfast form og vend med olje, salt, pepper og timian. Stek i ovnen i ca. 20 minutter til potetene er gylne og

møre.

2

Stek burgere brune på begge sider i litt olje, Krydre med salt og pepper. Legg på skiver med ost og la osten smelte litt. Anrett burgere på brød med aioli, finstrimlet salat, finstrimlet reddik og ramsløkpesto. Server med ovnsbakte småpoteter og ketchup.

Produkter i denne oppskriften

Hamb Homestyle m/Oksebryst 180g Fr Enh



Hamb Homestyle m/Høyrygg 160g Fr Enh



Ingredienser

Gilde Homestyle hamburger

4 stk

Ovnsbakte småpoteter

| | |
|-----------------------|----------|
| Hamburgerbrød | 4 stk |
| Olje til steking | |
| Ridderost uten skorpe | 4 skiver |
| Aioli | 4 ss |
| Ramsløkpesto | 2 ss |
| Hjertesalat | 0,5 stk |
| Reddiker | 4 stk |

Ovnsbakte småpoteter

| | |
|------------------------------|-------|
| Småpoteter | 600 g |
| Hvitløksfedd, hele med skall | 4 stk |
| Olje | 3 ss |
| Salt | 1 ts |
| Pepper | 1 ts |
| Timian, hakket | 2 ss |