

Oppskrift

Homestyle hamburger med fries



1

Stek burgerne gylne i olje og lag pommefrites etter anvisning på pakken.

2

Dressing

Bland sammen rømme, majones og ketsjup i en liten bolle og sett til side.

3

Stek bacon, del tomat og rødløk i skiver. Anrett burgerne med brød, topping og dressing. Server med fries.

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



Bacon u/Svor Skivet Pk



Ingredienser

Gilde Homestyle hamburger med oksebryst	4 stk
Olivenolje	1 ss
Salatblader	4 stk
Tomatskiver	4 stk
Gilde Bacon i skiver	4 stk
Rødløk	0,5 stk
Hamburgerbrød	4 stk
Pommes frites	
Dressing	
Rømme	2 ss
Majones	1 ss
Ketchup	1 ss