

Oppskrift

# Dobbel hamburger med Thousand Island og pommes frites



1

Bland sammen ingrediensene til dressingen og sett til side.

2

Del potetene i tykke skiver, så i staver. Tørk på et kjøkkenpapir.

3

Varm opp olje i en gryte og friter potetstaver i omganger. Legg underveis på et kjøkkenpapir. Gjenta prosessen, slik at friesen blir dobbelfritert. Strø på litt flaksalt.

4

Stek hamburgere slik du ønsker dem, legg ost på underveis.

5

Del løk i tynne ringer og tomat i skiver.

6

Ha dressing på hamburgerbrød. Legg på salatblad, burger med ost, nok en burger, sylteagurk, tomat og løk. Topp med hamburgerbrød.

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

Hamburger 150g 5,55kg Fr Enh



## Ingredienser

Gilde Hamburger	8 stk
Hamburgerbrød	4 stk
Salat blad	4 stk
Tomat	2 stk
Løk	0,5 stk
Cheddar	4 skiver

## Thousand Island

### Fries

Sylteagurk 8 skiver

## Thousand Island

Rømme 1 dl

Majones 1 dl

Ketsjup 2 ss

Chilisaus 1 ss

Sitronsaft 2 ss

Flaksalt 0,5 ts

### Fries

Bakepoteter 2 stk

Vegetabilsk olje til fritering

Flaksalt