

Oppskrift

Burger med sprøstekt løk og stekte potetbåter



1

Skrell løk og finsnitt på mandolin til tynne ringer.

2

Varm olje til fritering og friter løk i puljer til gyllen og sprø, ca. 1 minutt. La renne godt av seg på kjøkkenpapir.

3

Del poteter i båter og vend med olje. Fordel utover en ildfast form og fordel smør i små biter utover. Dryss over salt, pepper, tørkede urter og paprika og stek i ovnen på 220 °C i ca. 25 minutter. Rør gjerne underveis.

4

Varm opp ferdigstekte hamburgere og server med burgerbrød, salat, dressing, ketchup og sennep, toppet med sprøstekt løk og potetbåter til.

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 Stekt M 130g 5,5kg Fr Enh



Ingredienser

Burger

Gilde Hamburger stekt 4 stk

Hamburgerbrød 4 stk

Salat 70 g

Rømmedressing 4 ss

Ketsjup

Sennep

Ovnsbakte potetbåter

Poteter, store 2-4 stk

Olivenolje 2 ss

Smør 1 ss

Salt og pepper

Burger

Ovnsbakte potetbåter

Sprøstekt løk

Tørkede urter (f.eks. oregano og timian)

2 ss

Paprikapulver

1 ts

Sprøstekt løk

Løk

2 stk

Olje til fritering