

Oppskrift

Homestyleburger av oksebryst med quinoa, blåskimmelost og søtpotetchips



Vend hamburgeren i quinoafrø. Brun i panne med smør og olje. Etterstek i ovn på 200 °C til de blir faste og gjennomstekte.

2

Karamellisert rødløk

Skjær løken i skiver og stek den i pannen på svak varme i ca. 10 minutter til den er gylden. Ha i sukker og Balsamico og stek videre i noen minutter..

3

Søtpotetchips

Vask potetene godt og del i staver. Vend godt med olje, oregano, salt og pepper og spre utover en stekeplate så de ligger i et jevnt lag og ikke oppå hverandre. Stek i ovnen på 210 °C i ca. 25 minutter eller til godt gygne og sprø. Vend på potetene underveis.

4

Ha smør i stekepannen og stek innsiden av hamburgerbrødet til det er gyllent. Smør brødet med aioli og sennep.

5

Legg på salat, hamburger, karamellisert rødløk, blåskimmelost og litt rosmarin. På toppen legger du søtpotetchips og det karamelliserte lokket.

Produkter i denne oppskriften

Hamb Homestyle m/Oksebryst 180g Fr Enh



Ingredienser

Quinoa	4 ss
Gilde Hamburger Homestyle m/oksebryst	4 stk
Smør og olje til steking	
Hamburgerbrød	4 stk
Blandet salat	50 g
Aioli	2 ss
Dijonsennep	2 ss

Karamellisert rødløk

Søtpotetchips

Karamellisert rødløk	4 ss
Blåskimmelost	4 skiver
Rosmarin	1 ts

Karamellisert rødløk

Rødløk	2 stk
Smør	30 g
Sukker	1 ss
Balsamicoeddik	1 ss

Søtpotetchips

Søtpotet	400 g
Olivenolje	4 ss
Tørket oregano	2 ss
Salt og pepper	