

Klassiske Oksekødsburgere med Søde Kartoffelfritter

Tilberedelsestid: ca. 30 min. + ca. 5 min. ovntid

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
500 g	Hakket oksekød 12 %
4 stk	Burgerboller
2 stk	Hjertesalat
2 stk	Tomater
0,5 stk	Agurker
1000 g	Sød Kartoffel (g)
1 stk	Rødløg, øko
	DET SKAL DU SELV HAVE
	Fedtstof til stegning
	Ketchup, Sennep og Mayonnaise
	Salt & Peber
8 spsk	Olivেনolie til kartofler

Tilberedning:

Tænd ovnen på 200 grader.

Skræl de søde kartofler og skær dem i pommefrites lignende stænger. Vend dem i lidt olie og fordel dem på en bageplade med bagepapir. Drys med salt og bag dem i oven i ca. 20 minutter til de er sprøde. Vend evt. undervejs.

Vask og snit tomater, salat, agurk og løg. Anret dem på et fad.

Form bøfferne og steg dem på panden i lidt fedtstof et par minutter på hver side. Drys med lidt salt og peber.

Lun burgerbollerne i ovnen.

Lav din burger som du bedst kan lide dem ved bordet med ketchup, mayonnaise og sennep efter egen smag.

Servér burger med sprøde søde kartofler.

Velbekomme.