

Oppskrift

Hamburger med avokado- og mangosalsa



1

Elt salt og pepper inn i burgerdeigen og form til 4 burgere. Grill på begge sider til gylne og gjennomstekt.

2

Avokado- og mangosalsa

Skrell og del avokado og mango i små terninger. Ha i en bolle og press over limesaft. Finhakk rødløk og chili og vend inn med hakket koriander.

3

Ovnsbakte poteter med chili

Vask og del potetene i båter. Vend med olje, salt, pepper og chiliflak. Spre godt utover et stekebrett og stek i ovnen på 220 °C i ca. 25 minutter. Vend på potetene underveis.

4

Server i hamburgerbrød med salat, tomatskiver og avokado- og mangosalsa på. Server ovnsbakte potetbåter med chili til.

Må hamburger gjennomstekes?

[Mattilsynet anbefaler](#) at burgere av kjøttdeig skal gjennomstekes. Ved tilberedning av medium stekte burgere, 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

Burgerdeig Shortribs 2kg Enh



Ingredienser

Gilde Burgerdeig av shortribs med flatbiff	600 g
Salt	1 ts
Pepper	0,5 ts
Tomatskiver	4 stk
Salatblad	4 stk
Hamburgerbrød	4 stk
Avokado- og mangosalsa	
Avokado	2 stk
Mango	1 stk
Lime	0,5 stk
Rødløk	1 stk
Rød chili	1 stk
Frisk koriander	10 g
Ovnsbakte potetbåter med chili	
Poteter	400 g

Avokado- og mangosalsa

Ovnsbakte potetbåter med chili

Olivenolje	3 ss
Salt	1 ts
Pepper	1 ts
Tørkede chiliflak	1 ss