

Oppskrift

## Burger med brie, salsa verde og søtpotet-frites



### 1. Burger med brie:

Kna salt og pepper inn i burgerdeigen og form til 4 burgere. Grill på begge sider til gylne og medium stekt. Legg brie på toppen og sett på lokk i ca. 60 sekunder så osten begynner å smelte. Server i burgerbrød med småbladet salat, tomatskiver og toppet med salsa verde. Server med søtpotet-frites.

## 2. Salsa verde:

Ha alle ingrediensene i en blender og kjør til en jevn saus eller bruk en stavmikser. Smak til med salt og pepper. La stå ca. 30 minutter så smakene får satt seg.

## 3. Sprøstekt søtpotet-frites:

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 gylne og sprø. Vend på potetene underveis.

## Produkter i denne oppskriften

Burgerdeig Brisket 2kg Enh



## Ingredienser

Burger med brie

Gilde Burgerdeig av brisket	600 g
Salt	1 ts
Pepper	0,5 ts
Brie	200 g

## Burger med brie

### Salsa verde

### Sprøstekt søtpotet-frites

Tomatskiver 8 stk

Småbladet salat 40 g

Hamburgerbrød 4 stk

### Salsa verde

Hvitløksfedd 2 stk

Kapers 20 g

Bladpersille 20 g

Basilikum 20 g

Hermetiserte ansjosfileter, helst italienske 4 stk

Dijonsennep 1 ts

Sitronsaft 2 ss

Finrevet sitronskall 1 ts

Olivenolje 2 dl

Salt og pepper

### Sprøstekt søtpotet-frites

Søtpotet 400 g

Olivenolje 4 ss

Tørket oregano 2 ss

Burger med brie

Salsa verde

Sprøstekt søtpotet-frites

Salsa verde

Sprøstekt søtpotet-frites

Salt

1 ts

Pepper

0,5 ts