

Oppskrift

Lammeburger med tzatsiki og ovnstekte båtpoteter



1

Sett stekeovnen på 200 °C. Skjær potetene i båter, og vend dem i litt olje og stek i ca. 45 minutter i en ildfast form i ovnen.

2

Finhakk hvitløk og chili, og bland det med lammekjøttdeig, spisskummen, koriander, salt og pepper.

Form fire burgere, og stek de enten i panne eller på grill.

Grill eller rist brødet.

3

Tzatsiki:

Riv agurk og la den renne av i en sil. Finhakk hvitløk, og bland det sammen med resten av ingrediensene, og vend inn agurk til slutt.

4. Montér burgeren med salat på brødet, tzatsiki, lammeburger, tomat og løk, og servér ovnstekte båtpoteter ved siden av.

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

Kjøttdeig av Lam 2,5kg Fr Pk



Ingredienser

Hamburgerbrød	4 stk
Hjertesalat	100 g
Tomat	150 g
Rødløk	50 g
Poteter	500 g
Gilde Kjøttdeig av lam	600 g
Hvitløksfedd	2 stk
Spiskummen malt	1 ts
Rød chili, finhakket	0,5 stk
Koriander, finhakket	1 ss
Salt og pepper	
Tzatsiki	
Agurk	200 g
Gresk yoghurt	2 dl
Hvitløksfedd	2 stk

Tzatsiki

Mynte, finhakket

1 ts

Bladpersille, finhakket

1 ts

Sitronsaft

1 ss

Salt og pepper