

Oppskrift

Burger med ovnsbakte poteter



1

Forvarm oven til 250 °C. Legg poteter og hvitløkfedd i en ildfast form og vend med olje, salt, pepper og timian. Stek i ovnen i ca. 20 minutter til potetene er gyldne og møre.

2

Stek burgere brune på begge sider i litt olje, Krydre med salt og pepper. Legg på skiver med ost og la osten smelte litt. Anrett burgere på brød med aioli, finstrimlet salat, finstrimlet reddik og ramløkpesto. Server med ovnsbakte småpoteter og ketchup.

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

Hamb Homestyle m/Oksebryst 180g Fr Enh



Hamb Homestyle m/Høyrygg 160g Fr Enh



Ingredienser

Gilde Homestyle hamburger	4 stk
Hamburgerbrød	4 stk
Olje til steking	
Ridderost uten skorpe	4 skiver
Aioli	4 ss
Ramsløkpesto	2 ss
Hjertesalat	0,5 stk
Reddiker	4 stk
Ovnsbakte småpoteter	
Småpoteter	600 g
Hvitløksfedd, hele med skall	4 stk
Olje	3 ss
Salt	1 ts
Pepper	1 ts
Timian, hakket	2 ss