

Oppskrift

Dobbel hamburger med Thousand Island og pommes frites



1

Bland sammen ingrediensene til dressingen og sett til side.

2

Del potetene i tykke skiver, så i staver. Tørk på et kjøkkenpapir.

3

Varm opp olje i en gryte og fritter potetstaver i omganger. Legg underveis på et kjøkkenpapir. Gjenta prosessen, slik at friesen blir dobbelfritert. Strø på litt flaksalt.

4

Stek hamburgere slik du ønsker dem, legg ost på underveis.

5

Del løk i tynne ringer og tomat i skiver.

6

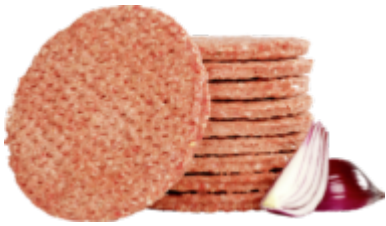
Ha dressing på hamburgerbrød. Legg på salatblad, burger med ost, nok en burger, sylteagurk, tomat og løk. Topp med hamburgerbrød.

Må hamburger gjennomsteges?

[Mattilsynet anbefaler](#) at burgere av kjøttdeig skal gjennomsteges. 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

Hamburger 150g 5,55kg Fr Enh



Ingredienser

| | |
|-----------------|----------|
| Gilde Hamburger | 8 stk |
| Hamburgerbrød | 4 stk |
| Salat blad | 4 stk |
| Tomat | 2 stk |
| Løk | 0,5 stk |
| Cheddar | 4 skiver |
| Sylteagurk | 8 skiver |
| Thousand Island | |
| Rømme | 1 dl |
| Majones | 1 dl |

Thousand Island

Fries

Ketsjup 2 ss

Chilisaus 1 ss

Sitronsaft 2 ss

Flaksalt 0,5 ts

Fries

Bakepoteter 2 stk

Vegetabilsk olje til fritering

Flaksalt