

Oppskrift

Burger med marinerte tomatskiver



1

Del tomatene i skiver og fordel i en stor form med kanter. Finhakk rødløk, mos hvitløk og rør sammen med olivenolje, eddik, salt, pepper og finhakkede urter.

2

Hell blandingen over tomatene slik at det er godt fordelt. Dekk til med plast og la marinere 2-3 timer.

3

Varm ferdigstekte hamburgere og server i hamburgerbrød med salat, ketchup og sennep toppet med marinerte tomatskiver.

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

Hamburger Stekt M 130g 5,5kg Fr Enh



Ingredienser

Burger

Gilde Hamburger stekt 10 stk

Hamburgerbrød 10 stk

Salatblad 10 stk

Ketsjup

Sennep

Marinerte tomatskiver

Tomater 5 stk

Rødløk 0,5 stk

Hvitløksfedd 1-2 stk

Olivenolje 1 dl

Hvitvinseddik eller eplesidereddik 0,5 dl

Salt og pepper

Basilikum, finhakket 5 ss

Hakkede urter (f.eks. bladpersille og oregano) 1 ss