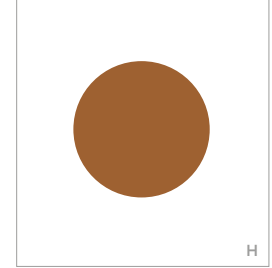




Äppelburgare

med karamelliserad lök och pommes frites

FAMILJ 30-35 minuter



King Edward Potatis



Lök



Timjan



Äpple



Nötfärs



Panko Ströbröd



Riven Mozzarella



Hamburgerbröd



Rucola



Majonnäs

Nu kör vi

Glöm inte att tvätta händerna i 20 sekunder innan du sätter igång. Skölj därefter grönsaker, frukt och örter. Var även noggrann med att tvätta händer efter hantering av rått kött och rå fisk.

Köksredskap

Skärbräda, stekpanna, bakplåtar

Skafferivaror

Salt, peppar, olja, smör

Ingredienser

	2 PERS.	4 PERS.
King Edward potatis	500 g	1000 g
Lök	1 st	2 st
Timjan	1-2 stjälkar	2 stjälkar
Smör* 7)	10 g	20 g
Äpple	1 st	2 st
Nötfärs	250 g	500 g
Panko ströbröd 13)	½ påse	1 påse
Riven mozzarella 7)	½ påse	1 påse
Hamburgerbröd 3) 13)	2 st	4 st
Rucola	½ påse	1 påse
Majonnäs 8) 9)	50 g	100 g
Salt*, Peppar*, Olja*	efter smak & behov	

*Skafferivaror

Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	PER 100 G	PER PORTION 645 G
Energi	684 kJ/164 kcal	4414 kJ/1055 kcal
Fett	7 g	45 g
Varav mättat fett	2 g	15 g
Kolhydrat	18 g	115 g
Varav sockerarter	5 g	35 g
Protein	7 g	45 g
Fiber	2 g	11 g
Salt	0,2 g	1,5 g

Allergier

3) Sesam 7) Mjöl 8) Ägg 9) Senap 13) Gluten

Läs alltid på produktetiketten för den senaste informationen om allergier och eventuella spår av allergier. Observera att näringsinformationen på receptkortet kan komma att ändras om ingredienser har bytts ut eller förändrats.

Vi gillar feedback. Hör av dig!

SE +46 858 097 065 | hej@hellofresh.se



1. Laga pommes

Sätt ugnen till 220°C. Skär **potatis** i 1 cm tjocka pommes.

Placera **pommesen** jämnt på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över **olja*** och krydda med **salt*** och **peppar***. Tillaga i ugnen tills krispiga, ca 30-35 min.

TIPS: 1) *Skalning av potatisen är valfritt, men ta och ge dem en ordentlig skrubben om du behåller skalet på.* 2) *Vänd potatisen halvvägs igenom tillagningstiden.*



4. Stek burgare

Hetta upp en skvätt **olja*** i en stekpanna på medelvärme. Stek **burgarna** i 5-6 min per sida.

Ta av stekpannan från värme när **burgarna** är färdigstekta. Toppa **burgarna** med **mozzarella** [½ påse, 2 pers] och lägg på ett lock på stekpannan. Sätt åt sidan i 4 min så att **osten** får smälta.

VIKTIGT: *Burgarna är färdiga när köttet är genomstekt och utan inslag av rosa.*

TIPS!

Ge barnen en pall så kan de lättare se och känner sig mer involverade i matlagningen.



2. Karamellisera lök

Skiva **lök** tunt.

Hetta upp en skvätt **olja*** i en stor stekpanna på medelvärme. Stek **lök** och **timjanblad** från 1-2 stjälkar i 10-15 min, tills **löken** mjuknat och har karamelliserats. Krydda med en nypa **salt*** och **peppar***.

Tillsätt **smör*** de sista 5 min av tillagningstiden.



5. Värm bröd

Placera **hamburgerbröden** på ett ugnsgaller och värm på den mellersta hyllan i 2-3 min.

Blanda **rucola** [½ påse, 2 pers] i en skål med en skvätt **olivolja***, en nypa **salt*** och **peppar***.



3. Forma burgare

Riv **äpple**.

Blanda **nötfärs**, **äpple** och **panko** [½ påse, 2 pers] i en bunke. Krydda med **salt*** och **peppar***.

Blanda ordentligt och forma **färsen** till **burgare**. **Färsen** räcker till en **burgare** per person.



6. Servera

Dela **bröchebullarna** på mitten.

Bre **majonnäs** på **brödens** skärytan, lägg på **rucola**, **burgare** och till sist **karamelliserad lök**.

Servera med **pommes frites** och resterande **sallad** vid sidan av.

Smaklig måltid!