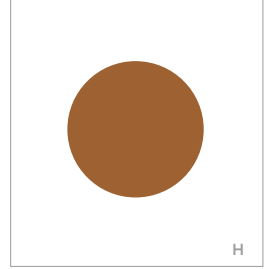




Äppelburgare med stekt lök och klyftpotatis

30-40 minuter



Potatis



Lök



Äpple



Panko Ströbröd



Riven Mozzarella



Briochebullar



Majonnäs



Rucola



Blandfärs

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 och köksredskap direkt efter hantering av rått kött och rå fisk.

Köksredskap

Bakplåt, stekpanna

Skafferivaror

Salt, peppar, olivolja, smör

Ingredienser

	2 P	4 P
Potatis	500 g	1000 g
Lök	1 st	2 st
Smör* 7) (steg 2)	efter smak och behov	
Äpple	1 st	2 st
Blandfärs	250 g	500 g
Panko ströbröd 13)	½ påse	1 påse
Riven mozzarella 7)	50 g	100 g
Briochebullar 7) 8) 13) 16) 17) 25)	2 st	4 st
Rucola	40 g	70 g
Majonnäs 8) 9)	50 g	100 g

*Skafferivaror

Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	Per 100 g	Per portion 628 g
Energi	713 kJ/171 kcal	4475 kJ/1070 kcal
Fett	9 g	55 g
Varav mättat fett	3 g	19 g
Kolhydrat	16 g	102 g
Varav sockerarter	3 g	19 g
Protein	7 g	42 g
Fiber	1 g	5 g
Salt	0,3 g	1,9 g

Allergener

7) Mjöl (8) Ägg 9) Senap 13) Gluten
Kan innehålla spår av: 16) Nötter 17) Sesam 25) Soja

Läs alltid på produktetiketten för den senaste informationen om allergener. 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
2021-V39



Laga pommes

Sätt ugnen på 240°C/220°C varmluft.

Skär **potatis** i 1 cm tjocka pommes och lägg dem jämnt på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med **olivolja***, **salt*** och **peppar***. Sprid ut och tillaga i ugnen tills krispiga, 20-25 min.

TIPS: Vänd pommes halvvägs igenom tillagningstiden.



Stek biffar

Hetta upp en skvätt **olivolja*** i en stekpanna på medelvärme. Stek **biffar** i 5-6 min per sida. Ta av stekpannan från värme när de är färdigstekta. Toppa dem med **mozzarella** och lägg på ett lock på stekpannan. Ställ åt sidan i 4 min så att **osten** får smälta.

VIKTIGT: Köttet är färdiglagat när det är genomstekt och utan inslag av rosa.



Stek lök

Skiva **lök** tunt.

Hetta upp en skvätt **olivolja*** i en stor stekpanna på medelvärme. Stek **lök** i 10-15 min, eller tills mjuk. Krydda med en nypa **salt*** och **peppar***.

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



Värm bröd

Värm **brichebullar** i ugnen i 2-3 min.

Skölj **rucola**, och blanda den sedan med en skvätt **olivolja***, en nypa **salt*** och **peppar*** i en skål.



Forma biffar

Skala och riv **äpple**.

Blanda **blandfärs**, **äpple** och **panko** [½ påse, 2P] i en bunke. Krydda med **salt*** och **peppar***. Forma **färsen** till en **biff** per person.



Servera

Dela **brichebullar** på mitten. Bre på **majonnäs**, lägg på **rucola**, **biff** och **stekt lök**. Servera med **pommes** och resten av **ruccolan**.

Smaklig måltid!