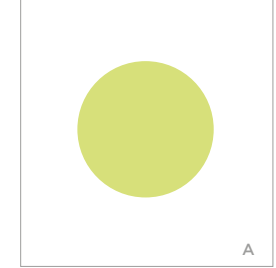




Epleburger med pommes frites & karamellisert løk

30-40 minutter



Poteter



Løk



Eple



Kjøttdeig



Panko



Revet Mozzarella



Briochebrød



Majones



Rucola

La oss komme i gang

Husk å vaske hender i 20 sekunder før du starter. Skyll deretter grønnsaker, frukt og urter. Ikke glem å vaske hender og kjøkkenredskaper rett etter håndtering av rått kjøtt og rå fisk.

Kjøkkenredskaper

Stekepanne, stekebrett, rivjern

Basisvarer

Salt, pepper, olivenolje, smør

Ingredienser

	2 P	4 P
Poteter	500 g	1000 g
Løk	1 stk	2 stk
Smør* 7)	Etter behov	Etter behov
Eple	1 stk	2 stk
Kjøttdeig	250 g	500 g
Panko 13)	½ pakke	1 pakke
Revet mozzarella 7)	50 g	100 g
Ruccola	40 g	70 g
Briochebrød 7) 8) 13) 17) 25)	2 stk	4 stk
Majones 8) 9)	50 g	100 g

*Basisvarer

Næringsinnhold (Basert på utilberedte ingredienser)

	Per 100 g	Per porsjon 628 g
Energi	691 kj/165 kcal	4334 kj/1036 kcal
Fett	9 g	54 g
Hvorav mettet fett	2 g	15 g
Karbohydrater	15 g	96 g
Hvorav sukkerarter	3 g	16 g
Protein	8 g	49 g
Fiber	1 g	5 g
Salt	½ g	2,9 g

Allergener

7) Melk 8) Egg 9) Sennep 13) Gluten
Kan inneholde spor av: 17) Sesam 25) Soya

Les alltid produktetiketten for de nyeste opplysningene om allergener. Merk at næringsinnholdet på oppskriftskortet kan endre seg hvis ingredienser har blitt byttet ut.



Vi liker tilbakemelding!

NO +47 235 06 808 | hei@hellofresh.no
2021-U31



Lag pommes frites

Sett ovnen på 240°C/220°C varmluft.

Skjær **poteter** (uskrellet) til **pommes frites**. Fordel på et stekebrett med bakepapir.

Drypp en skvett **olivenolje*** over, krydre med **salt*** og **pepper*** og bland. Bak i ovnen i 20-25 min.



Stek burgere

Varm opp en skvett **olivenolje*** i en annen stekepanne på middels varme.

Stek **burgere** i 5-6 min på hver side.

Ta pannen av varmen når **burgerne** er ferdigstekte.

Fordel **revet ost** på **burgerne**. Dekk til med lokk, og sett til side i 4 min, eller til **osten** er smeltet.

VIKTIG: Kjøttdeigen er ferdig når kjøttet er gjennomstekt og uten antydninger av rødt.

HELLO BRIOCHE!

Brioche bakes oftest i små, spesielle porsjonsformer, og den deilige lukten kommer fra lang gjæringstid.



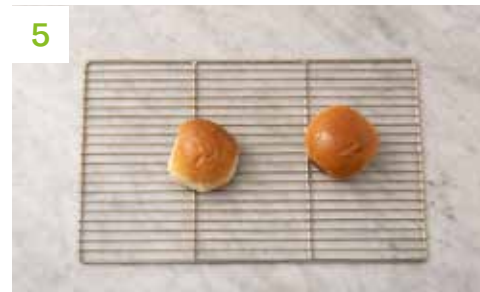
Karamelliser løk

Skjær **løk** i tynne, halve skiver.

Varm opp en skvett **olivenolje*** i en stekepanne på middels høy varme.

Stek **løk** i 10-15 min, eller til myke og karamellisert.

Tilsett en klatt **smør*** når det er 5 min igjen.



Varm brød

Skyll **ruccola** under kaldt **vann***.

Del **briochebrødene** i to, og plasser på et stekebrett eller en rist. Varm i ovnen i 2-3 min.

Vend **ruccola** i en skål med en skvett **olivenolje***, **salt*** og **pepper***.



Form burgere

Skrell **eple** og riv groft.

Bland **eple**, **kjøttdeig** og **panko** [½ pakke, 2P] med en klype **salt*** og **pepper*** i en skål.

Form **kjøttdeig** til **burgere** (1 per pers.).

TIPS: Lag burgerne en smule større i diameter enn burgerbrødene, fordi de trekker seg sammen ved steking.



Server

Smør **briochebrød** med **majones**.

Fyll med **ruccola**, **burger** og **karamellisert løk**.

Server **pommes frites** og **ruccola** på siden.

Velbekomme!