Oppskrift

Burger med potetstrips

Bruk Gilde kjøttdeig med 50% kjøtt og 50% grønt, eller så kan du også bruke vanlig kjøttdeig fra Gilde.

1

Begynn med å lage burgeren

Start med å blande deigen med persille, rødløk, brødsmuler, egg, hvitløk, spisskummin, worcestersaus, salt og pepper. Del i fire like store deler og form til runde flate burgere. Stek på middels varme med olivenolje til de er gjennomstekt.

2

Poteter

Vask potetene og del i tynne strips, bland sammen med olivenolje, salt og pepper. Stek på 200 grader i 15-20 minutter. Følg godt med slik at de ikke blir brent men sprø. Strø over frisk persille ved servering.

3

Dressing

Bland sammen og bruk som dip til strips og som dressing på burgeren.

Ingredienser

Du trenger	
Gilde kjøttdeig	1 pk
Persille	2 ss (hakket)
Rødløk	0,5 stk
Brød	2 ss
PRIOR egg	1 stk
Hvitløksfedd	1 stk
Spisskummen	0,5 ts
Worchestersaus	1 ss
Olivenolje	1 ss
Salt & Pepper	

Allergener

- Gluten
- Egg
- Fisk