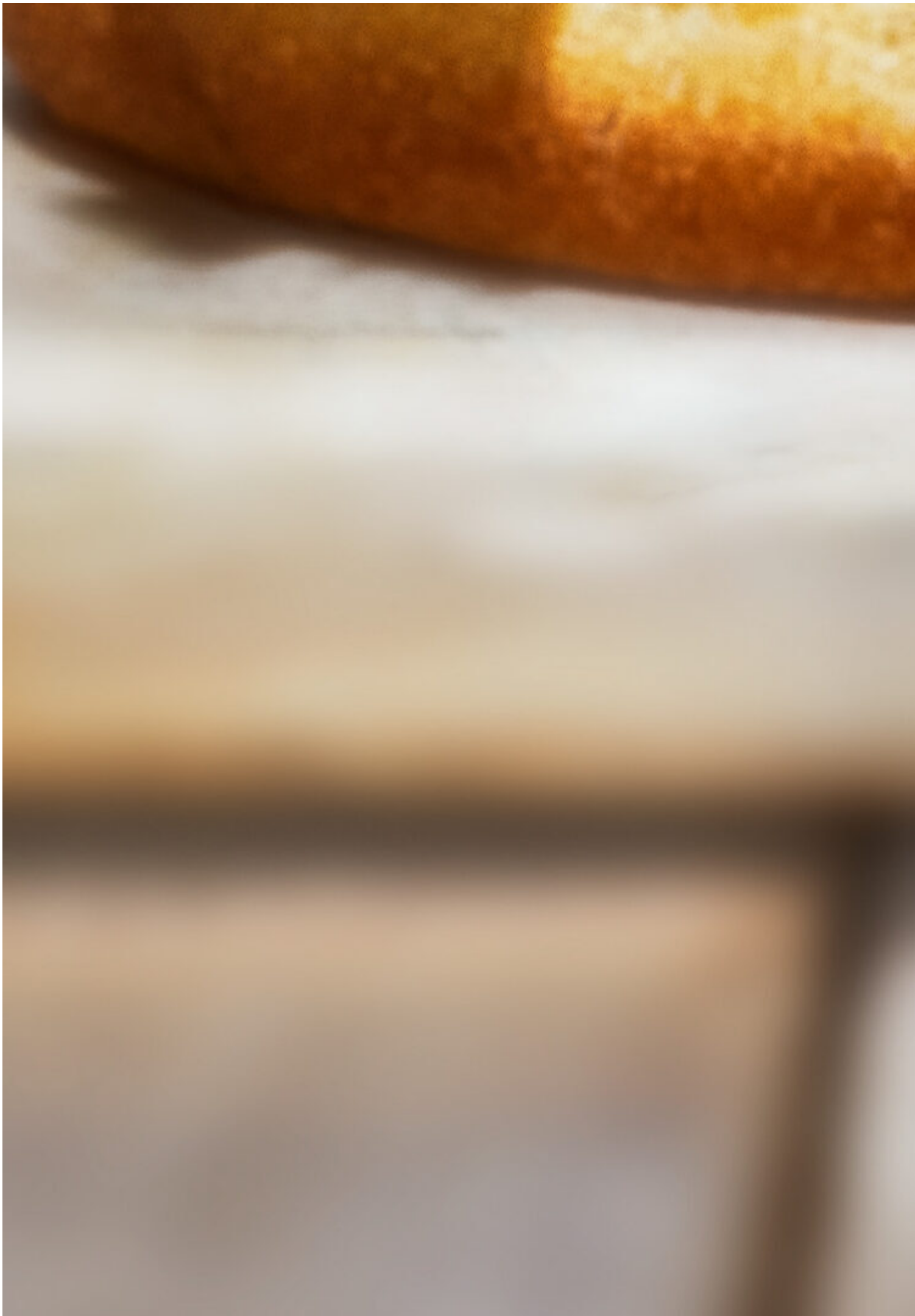


Oppskrift

Crispy burger med Jalapeño, cheddar og løk



1

Slik gjør du

Crispy burgeren stekes i stekepanne med litt olje på middels varme ca. 8 min på hver side, eller til produktet er gjennomvarmet.

Crispy burger kan også stekes i stekeovn på 180°C i ca 20 min, eller til produktet er gjennomvarmet. For sprøest resultat anbefaler vi å steke i panne med olje.

2

Tilbered topping mens burgeren stekes

Skjær opp løkringer, riv opp salatblader og rist burgerbrødet, stek det i pannen eller sett i en varm ovn i noen minutter.

Legg en skive cheddar på burgeren mens den ligger i pannen de siste minuttene så osten smelter.

3

Bygg burgeren og nyt

Legg løk, Jalapeño, crispysalat og burgerdressing sammen med crispyburgeren i burgerbrødene, og nyt en sprø og saftig burger!

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde Crispyburger	2 stk
Cripysalat	1 stk
Gul løk	1 stk
Jalapeño	1 glass
Hamburgerbrød	2 stk
Cheddar	2 skiver

Allergener

- Gluten

- Melkeprotein inkl laktose