

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Kjøtt og grønt burger med potetstrips

Image not found or type unknown



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, brødsmler, 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

## **Du trenger**

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