



Fűszeres burger bowl friss zöldségekkel

⌚ 40—45 Perc ♡ ♡ ♡

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Darált hús
400 g	Fagyasztott sült burgonya (vagy édesburgonya)
1 tk	♦ Fokhagyma granulátum
1 tk	Só és bors
1 tk	♦ Klasszikus sültkrumpli fűszersó
1 fej	Saláta
200 g	Koktélpáradicsom
4 db	Savanyú uborka
100 g	Reszelt cheddar sajt
2 ek	Ropogós sült hagyma

A szószhoz:

4 ek	Majonéz
1 ek	Ketchup
1 tk	Mustár
1 tk	Ropogós sült hagyma
1 tk	Savanyú uborka lé

- 1 A sütőt 200 °C-ra előmelegítjük. A hasábburgonyát sütőpapírral bélelt tepsire tesszük, majd a csomagoláson található útmutató szerint megsütjük. A sütőből kivéve megszórjuk sült krumpli fűszerkeverékkel.
- 2 Egy serpenyőben kevés olajat hevítünk, majd hozzáadjuk a darált marhahúst, a fokhagymát, a sót és a borsot. Alaposan összekeverjük, és addig pirítjuk, amíg a hús teljesen átsül.
- 3 Egy kis tálban összekeverjük a szósz hozzávalóit. A salátát csíkokra vágjuk, a koktélpáradicsomokat félbevágjuk, a savanyú uborkát felszeleteljük, a sajtot pedig lereszeljük.
- 4 A sült krumplit, a marhahúst, a zöldségeket és a reszelt sajtot egy mélyebb tányérba rendezzük. Meglocsoljuk a burgerszósszal, megszórjuk ropogós sült hagymával, és már tálalhatjuk is.

