

INGREDIENSER

- 1 pakke Hälsans Kök Sensational Burger (2 burgere)
- 2 tomater
- 1 salathoved
- 1 stort rødløg
- Olivenolie til stegning
- 1 stor burgerbolle
- 4 skiver syltede agurker
- 4 skiver cheddarost
- 2 spsk mayonnaise
- 2 spsk ketchup eller BBQ sauce



2 SERVERING



40 MIN



INTERMEDIATE

Lyst til en kæmpe burger? Så følg denne opskrift og få dig et stort og lækkert måltider. Velbekomme!

TILBEREDNINGENS INSTRUKTIONER

1. Skær og steg løgene

Skær løgene og tomat i ringe. Svits løgene på en pande med lidt olie. Sæt til side.

2. Rist bollerne

Skær bollen i 3 skiver og rist herefter på en (grill)pande

3. Steg Hälsans Kök Sensational Burger

Steg Hälsans Kök Sensational Burger på en pande i henhold til instruktionerne på pakken, og læg skiver af cheddarost ovenpå så de smelter.

4. Saml og server!

Smør indersiderne af boller med mayonnaise. Læg salat, tomat, en bøf, syltede agurker og ketchup ovenpå. Læg den midterste skive burgerbolle på og smør med mayonnaise og læg igen salat, svitsede løg og ketchup. Læg burgerbøf nr. 2 på og efterfølgende tomat, syltede agurker, mayonnaise og ketchup. Til sidst lægges bolle-toppen på.

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)