

inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

- 4 port
- Köttfärs, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Fest

HAMBURGARBIFF MED TACODIPP OCH KLYFTPOTATIS

Ingredienser

4 st potatis, bak
2 msk matolja
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar
1/2 dl ströbröd
1 dl vatten
500 g nötfärs
2 msk taco kryddmix
3 dl gräddfil
1/2 st rödlök
2 st tomat
1 kruka romansallad
1/2 st gurka

Gör så här

Sätt ugnen på 225˚C och sätt in en långpanna.

Tvätta och skär potatisarna i klyftor. Blanda dem med 1 msk olja, salt och peppar. Lägg potatisen på den varma plåten. Rosta mitt i ugnen ca 30 minuter. Vänd potatisen någon gång under tiden.

Häll ströbrödet i en bunke, rör ner vattnet och låt det svälla ca 5 minuter. Blanda ner färsen tillsammans med 1 tsk salt och 1 krm peppar. Forma till 4 platta burgare. Stek dem i 1 msk olja 3-4 minuter på varje sida.

Blanda dippmixen med gräddfilen.

Skala löken. Skär tomat och gurka. Plocka salladsbladen. Gör en sallad.

Servera biffarna med klyftpotatis, sallad och dipp.