HAUGEN-GRUPPEN

Bästa Burgaren (4 personer)

Preparation

Smaksätt färsen med kryddmixen. Forma fyra fina burgare och grilla dem på het grill, lägg på ost sista minuten så att den smälter fint.

Rosta bröden och montera sedan burgarna. Bred hamburgerdressingen på bröden, lägg på kött, bacon och grönsaker.

SÖTPOTATISFRITES

Skär sötpotatisen i stavar och lägg dem 10 minuter i isvatten. Låt dem sedan rinna av och torka på handduk. Fritera sötpotatisstavarna några minuter i medelvarm olja, ca 160 grader.

Tag upp dem när de börjar mjukna och låt därefter svalna (detta går att förbereda i god tid, kan förvars i kyl över natten).

Innan det är dags att äta så hetta upp oljan till ca 180 grader. Fritera potatisen en andra gång tills den fått fin färg och är knaprig. Strö på flingsalt och servera gärna med Baconnaise som dipsås.

Produkter

högrevsfärs	600g
Caj P. American Burger Kryddmix	1 påse
ost	
bröd	
Caj P. Hamburgerdressing	
krispigt bacon	
salladsgrönsaker	
Sötpotatisfrites	
skalad sötpotatis	800g
olja till fritering	
flingsalt	
Caj P. Baconnaise	

*Allergens