

**INGREDIENSER**

1 pk Hälsans Kök Sensational Burger (2 burgers)

1 stor hamburgerbolle

2 tomater

1 salathode

4 skiver syltede agurker

1 rødløk

4 skiver cheddarost

2 ss majones

2 ss ketchup eller BBQ-saus

olivenolje til steking

**KULINARISKE TIPS****Ha salaten i iskaldt vann for å gjøre den sprø i begynnelsen**

Ha salaten i iskaldt vann for å gjøre den sprø i begynnelsen



2 PORSJONER



40 MIN



MELLOM

Lyst på en stor burger? Så følg denne oppskriften og få deg et stort og deilig måltid. God appetitt!

**FREMGANGSMÅTE****1. skjær og stek løken**

Skjær løken i tomater i ringer. Brun løk i en stekepanne med olje. Sett til side.

**2. rist bollene**

Skjær bollen i 3 skiver og rist dem på en (grill) panne

**3. Stek Sensational Burgers**

Stek Sensational Burgers i en stekepanne i henhold til instruksjonene på pakken, og legg osteskiver på dem mens de fortsatt er varme så de smelter.

**4. Sett sammen retten og server!**

Smør majones på bollebunnene. Legg salaten, tomaten, et burgerstykke,, noen syltede skiver og ketchup. Legg den midterste brødsken, fordel mayonaise på den og topp med salat, stekt løk og ketchup. Legg den andre burgerpaten på den, tomaten, flere sylteagurk, majones og ketchup. Topp med siste burgerbolle.

**SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO**