



Mama  
Brown

## Steakburger med kalvefilet, bløde løg og stegte kartofler



2 personer



30 minutter



April 2026

### Ingredienser:

- 2 stk brioche burgerboller
- 400 gr kalvefilet el. ungvæg
- 200 gr bacon i skiver
- 50 gr rucola
- Frisk purløg
- Aioli

### Stegte kartofler:

- 300 gr kartofler med skræl
- 2 spsk olivenolie
- 1 fed hvidløg
- Salt/peber

### Bløde løg:

- 50 gr smør
- 2 spsk olie til stegning
- 2 stk gule løg
- 1 tsk rørsukker
- 1 spsk balsamico
- Salt/peber

Steg din kalvefilet efter anvisning på gram og varighed på panden. Den må gerne være medium stegt. Husk at lade kødet hvile efter stegning, inden du skærer det ud i skiver.

Skyl alle grøntsager. Skær kartofler i både med skræl og vend med øvrige ingredienser. Læg dem så på en bageplade med bagepapir, og steg dem i ovnen ved 180 gr varmluft, sammen med bacon skiverne, til de begge er sprøde og lækre.

Dine bløde løg startes op med olien, så tilsætter du sukker, smør, balsamico og lader dem bløde op (tager ca. 10 min). Smag til med salt og peber.

Rist bollerne og smør over- og underbolle med aioli. Fordel rucola, så skiver af kalv, og top af med bløde løg, hakket purløg og sprød bacon. Servér kartoflerne til med mere af den hakkede purløg.



Find flere opskrifter fra Mama Brown  
på Instagram @mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

