



BBQ-burgare

Ingredienser 4 portioner

600 g	nötfärs
3 msk	bbq-krydda, t ex Santa Maria bbq & grill mesquite
1 tsk	salt
1,5 krm	svartpeppar
1 msk	rapsolja

Till servering:

4 st	olivciabatta, eller annat bröd
4 st	Blad romansallad
1 st	Stor tomat
1 st	rödlök
	mynta- och citronsås, (se separat recept)

Tillagning

I små kök vill det till att ta genvägar. Här kryddar vi upp nötfärs, gärna grovmalen, med en god grillkrydda, lite salt och peppar. Mer behövs inte för att svänga ihop ett gäng semesterburgare!

1. Arbeta samman nötfärs med bbq-krydda, salt och svartpeppar till en lättarbetad färs. Forma med våta händer färsen till fyra platta hamburgare. Pensla med olja på båda sidor och grilla i cirka 3 minuter på varje sida på grillen eller i grillpanna.

2. Lägg ihop hamburgarna med olivciabatta (eller annat bröd), tomat och rödlök skurna i skivor samt romansallad och mynta- och citronsås.