



Burgare med basilikakräm

Ingredienser 4 portioner

450 g kycklingfärs
1 paket tärnat bacon
1 krm svartpeppar
1 msk smör

Kräm:

1 dl crème fraiche
3 msk majonnäs
1 st vitlöksklyfta, pressad
3 msk basilikablåd, finstrimlad

Till servering:

4 st hamburgerbröd
2 st tomat
kryddgrönt eller sallatsblad

Tillagning

Läckert med kycklingfärs och knaprigt bacon.

1 Blanda färsen med bacon och peppar. Forma den till 4 burgare. Stek dem i smöret cirka 3 minuter på varje sida. Efterstek under lock cirka 5 minuter, eller tills färsen är genomstekt och köttsaften är klar, känn med provsticka.

2 Blanda ihop ingredienserna till krämen.

3 Servera hamburgarna i ituskurna rostade bröd med tomaterna skurna i skivor, kryddgrönt och basilikakräm.