



Dubbel hamburgare med ansjovis och senap

Ingredienser 2 personer

200 g	nötfärs
0,5 tsk	salt
2 st	formbröd, skivor, vitt med fibrer
0,5 st	ägg, lätt uppvispat
2 krm	svartpeppar, nymald
2 st	ansjovisfiléer
0,5 msk	dijonsenap
0,75 tsk	timjan
1 msk	smör

Smal dressing

0,5 dl	mini fraiche
1 tsk	dijonsenap
0,5 krm	salt

Tillbehör

1 st	ciabattabröd
	rucola
1 st	tomat, skivad
1 burk	gurka, inlagd
1 st	morot, riven
	kapris, stor
	timjan, färsk

Tillagning

Hamburgare med ny smak och läckert bröd utan feta tillbehör blir en mättande och smal måltid.

1. Arbeta snabbt ihop färs, salt, smulat vitt bröd utan kanter, ägg, peppar, ansjovis, senap och timjan i matberedare med kniv.
2. Forma till platta biffar och stek dem i smör ca 2 min per sida tills de är genomstekta.
3. Blanda ingredienserna till dressing. Smaka av med salt. Dela brödet och rosta det i grillpannan eller i brödrosten.
4. Fördela sallad och tomat på brödet. Lägg hamburgarna ovanpå. Toppa med inlagd gurka, rivna morötter, kapris, dressing och färsk timjan.