



Hamburgare med coleslaw

Ingredienser 4 portioner

Till hamburgarna:

- 400 g oxfärs
- salt och peppar
- 8 st grillat bröd, i skivor

Tillbehör:

- 4 st tomat, skivor
- sallad
- 0,5 st rödlök, skivad

Till chilisåsen:

- 2 msk chilisås
- 2 msk mango chutney

Till coleslawen:

- 100 g vitkål, strimlad
- 1 krm salt
- 100 g morot, strimlad
- 150 g majonnäs
- 1 msk apelsinjuice, koncentrerad

Tillagning

Passar utmärkt till ett smakrikt rödvin.

Coleslawen:

1. Salta kålen och låt den dra några timmar för att bli mjuk. Häll av överflödigt vätska och blanda med övriga ingredienser.

Chilisåsen:

2. Rör ihop chilisåsen med mango chutney.

Hamburgarna:

3. Forma färsen i fyra biffar. Grilla dem till önskad stek-grad och salta och peppra.

Servering:

4. Lägg ihop bröd och biffar till hamburgare och servera med tillbehör, chilisås och coleslaw.