



Foto: Holger Edström

Hamburgare med parmesanost

Ingredienser 10 st

1,5 kg	nötfärs
4-5 st	vitlösklyftor, krossade
1 st	gul lök, grovriven, stor
2 msk	worcestersås
3 dl	parmesanost, riven
1 st	ägg
1 msk	sambal oelek
1,5 msk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald

Tillbehör:

hamburgerbröd, (gärna med sesamfrö)
rödlök
tomater
sallad
getost-creme fraiche

Tillagning

Hamburgarna kan grillas utan förstekning. Lägg dem då för säkerhets skull på ett teflonnät (finns i väl sorterade köksbutiker).

1. Blanda vitlök, lök, worcestersås, parmesanost, ägg, sambal oelek, salt och peppar i en bunke.
2. Tillsätt färsen och rör tills färsen är väl blandad.
3. Forma 10 biffar à drygt 150 gram. Stek biffarna i het panna, 2–3 min på varje sida. Förvara dem i kylan tills det är dags att grilla.
4. Grilla biffarna ca 2 min på varje sida. Rosta även hamburger bröden på grillen, ca 30 sekunder på var sida. Servera med tillbehören.