



Jalapeñoburgare med bönsallad

Ingredienser 4 personer

400 g	röda bönor, (1 burk)
3 msk	tequilasalsa, (Santa Maria) eller annan salsa
4 st	hamburgare, färdiga (à 100 g)
1 msk	smör
2 st	ciabatta hamburgerbröd, (eller 4 grova)
4 msk	jalapeño, skivad (Coop eller Old el Paso)
80 g	cheddarost, (4 skivor)
2 st	tomater, stora
50 g	ärtskott

Tillagning

En riktigt het burgare med både skivad jalapeño och extra het salsa. Alternativt kan man välja en mildare salsa och inlagd paprika i stället.

1. Blanda bönorna med salsan.
2. Stek hamburgarna i smör ca 3 min på var sida och rosta brödsnivorna i stekpannan.
3. Lägg ihop hamburgarna med jalapeño samt ost- och tomatskivor. Servera med bönsalsan och ärtskott.