



Kalvburgare med chili

Ingredienser 4 portioner

800 g	kalvfärs
1 dl	vatten
2 msk	torkad chili
2 msk	flingsalt
8 st	cheddarost, i skivor
1 st	lök, skalad och skivad i ringar
1 st	tomat, skivad
1 st	kruka krispsallad
2 st	saltgurkor, hela

Tillagning

Klassisk hamburgare kryddar man inte i färsen utan man kryddar på grillytan vid grillning så att det blir en härlig brytning Viktigt! Stryk ett lager olja på hamburgaren innan, annars fastnar den på gallret. Jag har valt ett nybakt sesambröd till hamburgaren med det går självklart bra med ett eget favoritbröd.

- 1 Blanda färsen med vatten och forma 4 runda bollar. Platta dem runda och fina.
- 2 Kärna ur chilin och finhacka den, hacka med saltet i slutet.
- 3 Krydda ytan på hamburgaren ordentligt med chilisaltet innan grillning.
- 4 Grilla hamburgarna cirka 5 minuter på varje sida, köttet ska vara rosa inuti.
- 5 Lägg en skiva ost på varje hamburgare i slutet av grillningen.
- 6 Lägg ihop hamburgaren som på bilden med sallad, lök, tomat, salt, gurka och karljohansdressing.