



Lövbiffburgare med gorgonzola

Ingredienser 4 personer

2 st	ciabattabröd
1-2 msk	olivolja
4 st	lövbiff, (ca 500 g) skivor
3 krm	triple peppar, eller svartpeppar
4 krm	flingsalt
1 st	liten finstrimlad rödlök eller gul lök
150 g	gorgonzola
4 msk	tomatchutney, eller annan chutney
80 g	sallad

Tillagning

Snabba burgaren är godast varm eller ljummen – hugg in genast!

1. Dela bröden på mitten och varje halva på längden. Stek dem gyllenbruna i olja.
2. Lägg ut lövbiffarna en eller två i taget och strö på peppar och salt. Stek dem på hög värme ca 1/2 minut på ena sidan. Vänd dem och stek andra sidan. Lägg samtidigt på en bit gorgonzola (ca 30 g) ovanpå köttet. Stek ca 1/2 minut och vik ihop lövbiffen.
3. Lägg biffen på den undre brödhalkan. Lägg på strimlad lök, chutney och sallad. Toppa med den övre halvan. Maten är klar!