



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Smashburgare med krämig coleslaw och BBQsås

Coleslaw

Coleslawmix 1 förp

● Rödvinvinäger 1 tsk

● Salt 1 krm

Chilimajonnäs ½ förp

Tillbehör

Tomat 1 st

Snackgurka 1 st

Hamburgerbröd 2 st

BBQ-sås 2 msk

Burgare

Nötfärs 250 g

● Salt 2 krm

Att ha hemma ●

Olja, Rödvinvinäger,
Salt, Svartpeppar

- 1. Coleslaw:** Lägg coleslawmix i en skål. Blanda ner rödvinvinäger och salt. Använd gärna händerna. Blanda med chilimajonnäs och smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 2. Tillbehör:** Skiva tomat och snackgurka tunt.
- 3. Burgare:** Skär genom plasten, så du får 2 jämnstora bitar och ta sedan bort plasten. Hetta upp lite olja i en stekpanna. Lägg ut nötfärsen i stekpannan, tryck till hårt med en kastrull (se tips!). Krydda med salt och nymald svartpeppar. Stek ca 3 min per sida, till det är helt genomstekt.
- 4. Tillbehör:** Hetta upp en torr stekpanna och rosta hamburgerbröden med snittytan nedåt, tills de fått fin färg.
- 5. Fyll hamburgerbröd** med coleslaw, burgare, tomat, gurka och BBQ-sås. Servera med resten av coleslaw.

TIPS! Använd bakplåtspapper i mellan köttet och det du trycker med, så att det inte fastnar!