



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Klassisk cheeseburgare med saltgurka, rödlök och dressing

Dressing

Saltgurka ½ dl
Mild senap 2 tsk
Majonnäs ½ dl
● Salt ½ krm

Tillbehör

Rödlök 1 st
Tomat 1 st
Isbergssallad 1 st
Saltgurka ½ förp

Cheeseburgare

Hamburgare 2 st
Hamburgerbröd 2 st
Hamburgerrost 2 st

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar

- 1. Dressing:** Skär saltgurka i små tärningar (ca ½ dl). Lägg i en skål och blanda ner senap, majonnäs, salt och lite nymald svartpeppar.
- 2. Tillbehör:** Skär rödlök och tomat i skivor. Skär avlånga skivor av saltgurka. Plocka några blad från isbergssallad och bryt resten av salladen i grova bitar.
- 3. Cheeseburgare:** Hetta upp olja i en stekpanna. Stek hamburgare ca 3-4 min per sida, tills de är genomstekta. Lägg på hamburgerrost och dra stekpannan från värmen.
- 4. Fyll hamburgerbröd** (se tips) med salladsblad, tomat, rödlök, saltgurka, cheeseburgare och dressing. Servera med resten av isbergssalladen.

TIPS! Värm gärna hamburgerbröden hastigt innan servering! Exempelvis i brödrosten eller i en torr het stekpanna..