



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Salsicciaburgare med tomat, ruccola, ajvardressing och krispig kålsallad

Krispig vitkålssallad

Strimlad vitkål 150 g
Persillade ½ påse
Vitvinsvinäger 15ml 1 påse

Ajvardressing

Ajvar relish 1 förp
Gräddfil 75 g
● Salt 1 krm

Salsicciaburgare

Ströbröd ½ förp
● Mjök* ½ dl
● Salt ½ krm
Salsicciafärs 250 g

Tillbehör

Tomat 1 st
Rödlök 1 st
Hamburgerbröd 2 st
Ruccola 30 g

Att ha hemma ●

Mjök*, Olivolja, Olja, Salt

- 1. Krispig vitkålssallad:** Lägg strimlad vitkål i en bunke. Tillsätt persillade, vitvinsvinäger och lite olivolja. Blanda ihop väl.
- 2. Ajvardressing:** Blanda gräddfil, ajvar relish och salt i en liten skål.
- 3. Salsicciaburgare:** Blanda ströbröd, mjök och salt i en bunke. Blanda ner salsicciafärs och forma färsen till 2 burgare. Hetta upp neutral olja i en stekpanna. Stek salsicciaburgare på medelvärme ca 4 min per sida, tills de är helt genomstekta.
- 4. Tillbehör:** Skiva tomat och rödlök. Värm hamburgerbröden snabbt i stekpannan.
- 5. Fyll hamburgerbröden** med ajvardressing, ruccola, salsicciaburgare, tomat och rödlök. Servera med krispig vitkålssallad.