



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Smashed burger taco med smält ost, BBQ-sås och grönsaker

Tillbehör

Rödlök 1 st
Romansallad ½ st
Tomat 1 st
BBQ-sås 1 förp

Smashed burger taco

Tortillabröd ½ förp
Nötfärs 250 g
● Salt ½ tsk
Hamburgerost ½ förp

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Salt,
Svartpeppar

1. Värm ugnen till 100°C (varmluft) eller 125°C (vanlig).
2. **Tillbehör:** Skiva rödlök, romansallad och tomat.
3. **Smashed burger taco:** Lägg ut tortillabröd på arbetsbänken och fördela lika delar nötfärs på var och en. Tryck ut nötfärsen så tunt som möjligt på hela brödet (använd gärna händerna). Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
4. Hetta upp en stekpanna (utan olja) på hög värme. Lägg ner tortillabrödet med köttssidan nedåt och tryck till ordentligt över brödet då och då, stek ca 1½ min, tills färsen blivit genomstekt.
5. Lägg upp smashed burger taco, med köttssidan upp, på en plåt med bakplåtspapper. Lägg skivor av hamburgerost ovanpå och varmhåll i ugnen. Upprepa proceduren med resten av färsen och tortillabröden.
6. Servera smashed burger taco fylld med grönsaker och BBQ-sås.