



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Grillede thai-burgere med ananas-relish

### Det skal du bruge

½ bundt forårsløg  
 ½ pk mynte, frisk  
 ½+½ pose srirachasauce  
 300 g hakket oksekød  
 1 dåse ananas i tern  
 ½ stk lime  
 ½ stk grøn peber  
 ½ pose hakkede peanuts  
 150 g coleslaw-blanding  
 ½ tsk sesamolie  
 2 stk brioche burgerbolle

### Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
 olie <sup>b</sup>  
 peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). Du kan også lune bollede på en brødrister, så skal du ikke tænde ovnen.
2. **Burgerbøffer:** Hak forårsløg og mynte fint. Pisk første portion srirachasauce med ½ spsk vand. Rør det i kødet med ⅓ af forårsløgene, halvdelen af mynten og lidt salt. Form en flad bøf pr. person ca. 1½ cm tykke og pensl med olie.
3. **Ananas-relish:** Hæld væden fra ananas og hak ternene groft. Bland med resten af mynten og forårsløg samt 1 tsk limesaft (gem resten til dressing).
4. **Salat:** Skyl, rens og skær peberfrugt i små tern. Bland peberfrugt og peanuts med kålblandingen.
5. **Dressing:** Pisk 1 spsk limesaft, sriracha og sesamolie til dressing. Smag til med salt og peber og vend i salaten.
6. Grill bøfferne på direkte varme ca. 4 min. på hver side. **Pande:** Varm lidt olie op på en (grill)pande ved høj varme. Brun bøfferne 1 min. på hver side. Skru ned til middel varme og steg færdig 7-8 min. ialt.
7. Flæk bollede og lun på grillen, i ovnen eller på brødrister. Byg en burger med salat, bøf og relish topping og server resten af salaten til.