



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Hakkebøf med avocado-salsa og bulgur

Det skal du bruge

125 g bulgur
½ stk lime
300 g hakket oksekød
2 stk tomater
1 stk avocado
½ pk mynte, frisk
50 g salatmix napolitana
1 pose urtedressing

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- Bulgur:** Kog bulguren som anvist på posen. Riv limeskal og tilsæt sammen med 1 spsk olie til bulguren og vend rundt med en gaffel, så kornene løsnes.
- Hakkebøf:** Form kødet til bøffer ca 1½ cm tykke. Varm lidt olie op ved høj varme på en (grill)pande. Brun bøfferne på begge sider, så de får stegeskorpe. Skru ned til middel varme og steg færdig 4-5 min. på hver side. Krydr med salt og peber.
- Avocado-salsa:** Skyl tomater. Del avocadoen i halve og fjern sten og skræl. Skær avocado og tomat i små bitte tern og vend forsigtigt sammen i en skål. Skyl og hak mynte og vend det i. Dryp saft fra lime over og smag til med salt og peber. Skyl salat.
- Servér bøfferne med bulgur og salsa salat med dressing til **TIP:** Du kan også blande salsaen med bulguren inden servering og servere til.