

Oppskrift

Hamburger med mozzarella og marinarasaus



1

Fres hvitløken i oljen og bland inn resten av ingrediensene til sausen. La det koke i 15 minutter. Stek hamburgere i noen minutter på hver side til ønsket stekegrad.

2

Skjær tomat og mozzarella i skiver, og monter burgeren med babyspinat i bunnen og marinarasaus til slutt.

Må hamburger gjennomstekes?

[Mattilsynet anbefaler](#) at hamburgere av kjøttdeig skal gjennomstekes. Ved tilberedning av medium stekte hamburgere, blir ikke temperaturen nødvendigvis høy nok til å drepe potensielt skadelige bakterier. Varmebehandling til en kjernetemperatur på 70 °C vil være godt nok.

Produkter i denne oppskriften

Hamb Homestyle m/Oksebryst 180g Fr Enh



Ingredienser

Gilde Homestyle Hamburger m/oksebryst	4 stk
Briochebrød	4 stk
Bifftomat	1 stk
Babyspinat	50 g

Marinarasaus

Mozzarella 100 g

Marinarasaus

Finhakkede tomater, hermetisk 400 g

Basilikum, hakket 2 ss

Hvitløksfedd 1 stk

Kapers 1 ss

Hvitvinseddik 1 ts

Chilipulver 1 ts

Olivenolje 2 ts