

Oppskrift

Homestyle hamburger "Mexican style"



1

Rør sammen ingrediensene til salsaen og la den stå kjølig i noen minutter.

2

Mos avokado, og rør den sammen med resten av ingrediensene til en luftig avokadokrem.

3

Stek burgerne og legg på cheddar på slutten av steketiden så den smelter.

4

Montér med salat, avokadokrem og noen tortillachips i bunnen, før de toppes med salsa. Ha resten av tortillachipsene ved siden av.

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 Hamburger Homestyle med oksebryst 4 stk

Hamburgerbrød	4 stk
---------------	-------

Salat	30 g
-------	------

Tortillachips	100 g
---------------	-------

Cheddar	4 skiver
---------	----------

Cherrytomatsalsa

Cherrytomat, grovhakket	150 g
-------------------------	-------

Rødløk, finhakket	30 g
-------------------	------

Koriander, finhakket	1 ss
----------------------	------

Lime, saften og revet skall	0,5 stk
-----------------------------	---------

Rød chili, finhakket	1 ts
----------------------	------

Salt og pepper	
----------------	--

Avokadokrem

Avokado	1 stk
---------	-------

Crème fraîche	1 ss
---------------	------

Cherrytomatsalsa

Avokadokrem

Limesaft

1 ss

Salt og pepper