

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