

Oppskrift

BBQ: Meksikansk BBQ-sliders med guacamole, maisfritters og tomatillosalsa



1

Guacamole

Mos avokado fint og tilsett limesaft.

Grovhakk tomatillo og grønn chili og vend inn i avokadomosen med rødløk og koriander. Smak til med salt og pepper.

2

Maisfritters

Visp sammen hvetemel, bakepulver, chilipulver, salt, pepper og melk til jevn røre. Vend inn maiskorn, koriander og fetaost.

Varm olje i en stor kjele. Bruk to teskjeer og form små baller av røren, friter i 1-2 minutter til de er gylne, og legg over på kjøkkenpapir. Hold fritters varme frem til servering.

3

Burger

Trykk burgerremnene flate, pensle med BBQ-saus og krydre med salt og pepper. Grill burgerne på direkte varme i ca. 4 minutter på hver side.

Grill burgerbrød. Anrett ruccola, guacamole, burgere og fritters i burgerbrød, topp med koriander.

Server med sterk chilisaus og tomatillosalsa

[Oppskrift på "Piña colada BBQ-saus" finner du her!](#)

Må hamburger gjennomstekes?

[Mattilsynet anbefaler](#) at burgere av kjøttdeig skal gjennomstekes. Ved tilberedning av medium stekte burgere, 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

Hamburgeremne 80g Enh



Ingredienser

Guacamole

Avokado, moden	1 stk
Limesaft	1 ss
Tomatillo, ev. rød tomat	1 stk
Frisk grønn chili	1 stk
Rødløk, finhakket	2 ss
Frisk koriander, grovhakket	4 ss

Maisfritters

Hvetemel	100 g
Bakepulver	0,5 ts
Røkt paprikapulver	1 ts
Salt	0,25 ts
Pepper	0,25 ts
Melk	1,5 dl
Maiskorn, skylt	250 g
Frisk koriander, grovhakket	15 g
Fetaost, grovsmuldret	150 g
Olje til fritering	

Burger

Gilde Burgeremne	4 stk
Hamburgerbrød	4 stk
"Piña colada BBQ-saus"	4 ss
Flaksalt	1 ts
Sort pepper	0,5 ts

Til servering

Rucculasalat	10 g
Frisk koriander	

Maisfritters

Burger

Til servering

"Hot habanero! chilisaus

Tomatillosalsa (eller annen frisk salsa)

1 dl