

Grillrecept 24- norrbotten 4 personer

Grillad hamburgare med sallad och chilivinäger majonnäs samt grillad bakpotatis.

Burgare:

0,8 kg nötfärs
1st gullök
1 st chili
100g getost
1 st ägg
1 dl grädde

Finhacka löken, osten och chilin.

Vänd runt med färsen, ägget, grädden

Salta och peppra. Låt stå i kyl minst 30 min för att färsen ska binda ihop.

Forma burgare och grilla låt ha en lite lätt rosa kärna så blir den saftigare.

Chilivinäger majonnäs

2 dl majonnäs
2 msk chilivinäger
salt och peppar

blanda ihop dressingen smaka av med salt och peppar.

Grillade bakpotatisklyftor

2 st stora bakpotatisar
salt och peppar.

Klyfta potatisen om man önskar så kan man för koka i vatten 10 min så tar dom inte så länge på grillen.

Krydda med salt och peppar.

Grillad grov chiabattabröd & Sallad

Romanblad sallad

Rödlök

Tomat

4 st grova chiabattor

Skär upp salladen och lägg mellan burgaren.