

Grillburger

1 kg kjøttdeig

2 ts salt

2 ts paprika

2 ts sort pepper

100 gr smårettbacon

60 gr nøkkelost (revet)

½ dl tacosaus medium (siles)

1 fedd hvitløk

Bland alt sammen og form til 6 hamburgere .

Legg burgeren på grillen.

La den ligge til det kommer kjøttkraft opp på burgeren

Snu burgeren å la den ligge til kjøttkraften ”pipler” frem igjen. Da er den ferdig

La den hvile noen minutter, før du legger den i brød



Som tilbehør kan du bruke grovt eller fint brød, saltblader, rødløk, paprika, tomat, ost, stekt bacon o.l . Bruk også en hjemmelaget hvitløksdressing



Grillburger

1 kg kjøttdeig
4-5 ss marinade
4 ss vann
1 ts hvitløk
0,5 ts pepper

Av marinade kan brukes, f.eks BBQ
Marinade Smoky Honey fra Santa Maria
eller andre typer.
Bland alt sammen og form til 6 store
burgere

Legg burgeren på grillen.
La den ligge til det kommer kjøttkraft
opp på burgeren
Snu burgeren å la den ligge til
kjøttkraften "pipler" frem igjen.
Da er den ferdig
La den hvile noen minutter, før du legger
den i brød.

.....

