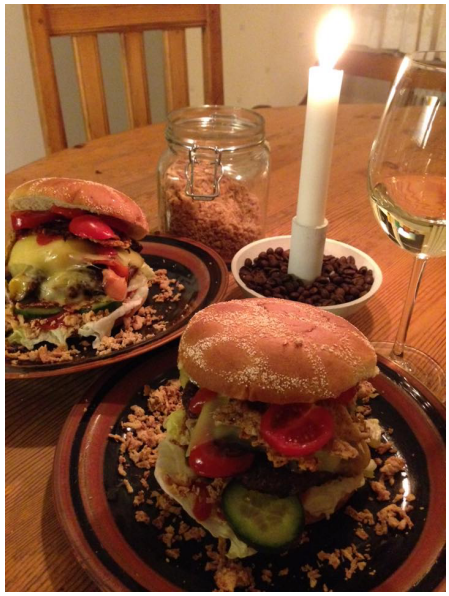
Hamburgare ala Lilla Spännefalla

Hamburgare gjorda på riktigt bra kött är svårslaget en fredagskväll med familjen. Detta recept förklarar hur vi brukare göra våra hamburgare men variationerna är nog oändliga så det är bara att testa sig fram till sin egen favorit. Smaklig måltid!

Antal personer: 4

Ingredienser

800 gr grovmalen nötfärs alt. köp 4 st färdigkryddade hamburgare på nötkött á 200gr
smör, till stekning
peppar, salt (om man kryddar hamburgarna själv)
ketchup
4 st stora hamburgerbröd
torkad lök
någon god ost som hela familjen gillar
tomat, gurka



Gör så här

1. Stek hamburgarna och lägg dem därefter på hushållspapper. Under tiden hamburgarna steks, lägg brödet på tallrikarna med salladsblad ovanpå samt spruta på lite ketchup och strö över rostad lök.

2. Lägg hamburgaren i stekpannan igen och lägg på 3 gurkskivor samt en eller två tomatskivor och sist men inte minst mycket med skivad ost. Lägg nu en annan stekpanna på fel håll ovanpå så att värmen stannar under locket, och smälter osten över hamburgaren.

3. När osten är lite knaprig och har smält så lägg hamburgarna på kökspapper igen så att fettet sugs upp. Lägg dom därefter (ca 4 minuter senare) på det förberedda brödet, spruta på lite ketchup ovanpå samt lite extra rostad lök på detta och runt om på tallriken. Lägg på brödlocket och hamburgaren är klar. Servera gärna stekt klyftpotatis till samt lite extra tomater & gurkskivor.

Lilla Spännefalla
www.LillaSpannefalla.se
Turism, Lantbruk, Kött & Sten