

# Lammburgare med avokadosalsa

Perfekt till fredagsmyset!

**Antal personer: 4**

## Ingredienser

### Lammburgare

500 g lammfärs  
2 msk hackad persilja  
1 riven vitlöksklyfta  
salt & peppar  
smör till stekning



### Avokadosalsa

4 färska tomater  
2 avokador  
1 fjärdedels gurka  
1 rödlök  
1 röd chilifrukt  
1 msk hackad persilja  
1 msk pressad citronsaft  
1 tsk socker  
salt & peppar

### Fetaostkräm

100 g fetaost  
2 dl lätt creme fraiche  
2 tsk flytande honung  
2 msk hackad gräslök  
salt & peppar

### Till servering

4 pitabröd  
blandad grönsallad

## Gör så här

1. Burgarna: Blanda lammfärs med riven vitlök och hackad persilja, smaka av med salt & peppar. Forma till åtta burgare och stek på hög värme i smör.
2. Avokadosalsan: Kärna ur tomaterna och hacka dem ganska grovt. Skala och tärna avokadon. Dela och kärna ur gurkan och skär i bitar. Finhacka rödlöken och chilifrukten. Blanda allt med persiljan och den pressade citronsaften. Smaka av med socker, salt och peppar.
3. Fetaostkrämen: Blanda fetaosten med creme fraichen i en skål. Häll i honungen och smaka av med lite salt och peppar.
4. Servering: Värm pitabröden enligt anvisning på paketet och fyll dem sedan med sallad, lammburgare, avokadosalsa och fetaostkräm.

Lite tips från Lilla Spännefalla:

- Orkar man inte göra burgare så smakar det också suveränt som smaksatt köttfärs och man kan då även byta ut pitabröden mot tortillas istället. Lyxigare variant av taccos till fredagsmyset.

