



Hamburgare med Kantarellsmak & Lingonmajo

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **15 min** Portioner: **4**

Hamburgare med härliga smaker som får de flesta att ljuda ut i mmmmm!

Här är en riktigt god burgare med smak av kantarell och lingon. Superenkel att göra och dessutom snabb. En hamburgare att njuta av med svenska smaker och ett hett jalapenoinslag. Vi serverar den med smörchips som siders.



INGREDIENSER

Burgaren

600 gram oxfärs gärna högrev
1 tesked grovmald svartpeppar
0.5 tesked salt
4 matskedar kallt vatten
100 gram kavli kantarellost

Dressing

1.5 deciliter majonäs
1 påse gårdschips dippmix lingon
0.5 deciliter crème fraîche eller smetana

Övriga ingredienser

1 styck skivad röd eller grön paprika
1 styck gul lök i tunna skivor
4-8 teskedar neutral senap ex heinz new york deli
inlagda jalapenos valfri mängd
1 påse estrella smörchips eller andra lättsaltade
4 stycken brioche hamburgerbröd

GÖR SÅ HÄR

1

Du väljer själv om du vill grilla eller steka burgaren och väljer du grillning så är inte tiden för startning av grill inkluderat i tillagningstiden. Blanda majonäs, crème fraîche och lingon dippmixen i en skål och ställ sedan i kylan. Rosta eller grilla på bröden lite.

2

Blanda oxfärsen med vatten, salt, svartpeppar och kantarellosten och forma sedan till 4 lika stora burgare och tillaga enligt eget önskemål, grill eller stekpanna, rare, medium eller welldone. Steker du burgaren så använd gärna smör till stekningen.

3

Bre 1-2 teskedar senap fördelat på ett hamburgerlock och botten (det bör inte vara för mycket, så de andra smakerna kommer till sin rätt). Montera sedan hamburgaren med de övriga ingredienserna som du själv önskar och servera med chipsen.