



## Mini Royal Burgare

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **30 min** Portioner: **4-8**

Hamburgare, vem kan motstå? Serveras de som de här Mini Royalerna, så säger det slurp slurp mums mums och så är de slut!

Jag serverade mina Mini Royals i en buffé för en tid sedan och har sällan sett en sådan åtgång, så ladda upp ordentligt då det verkar vara en poppisburgare. Den är gjord med andra ingredienser än en "vanlig" hamburgare, då den är tillagad med skinkfärs och isterband för en god rökighet, men det fungerar fint att använda sig av mixad rökt skinka med. Tillbehören var rödbetsallad, valnötsmör och krasse vilken är supergott ihop. Allt är enkelt att göra och behöver inte serveras på bumsen utan kan ätas lite avvalnat med



## INGREDIENSER



### **Burgare**

- 500 gram mager skinkfärs eller kalvfärs
- 75 gram isterband av god kvalitet eller rökt skinka
- 0.5 tesked salt
- 2 matskedar färsk repad timjan
- 2-3 matskedar kallt vatten
- 0.25-0.5 tesked grovmald vitpeppar
- 50 gram smör till stekning



### **Rödbetsallad**

- 250 gram hackade rödbetor
- 1.5 deciliter majonäs
- 0.75-1 deciliter cremé fraiche eller smetana
- 1 nypa salt
- 2 kryddmått finmald vitpeppar
- eventuellt någon nypa strösocker
- 1 liten finhackad rödlök
- 1 styck finhackad rött äpple

### **Valnötssmör**

- 100 gram smör
- 100 gram rostade valnötter

### **Tillbehör**

- 2 deciliter klippt krasse
- 12 stycken mini hamburgerbröd

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att göra rödbetsalladen, du kan använda färdigköpt som du tillsätter lite smetana i, men gör du själv så är det alltid godare! Låt rödbetorna ligga på hushållspapper en stund innan du lägger ner dem i majonäsblandningen. Hacka det hackade äpplet någon minut och låt svalna. Blanda majonäs med crème fraîche, socker, vitpeppar och blanda sedan ner äpple, rödlök och rödbetor och ställ i kylan.
- 2** Hacka isterbandet fint eller mixa med stavmixer, likaså om du väljer rökt skinka. Blanda ner i färsen tillsammans med salt, peppar, vatten och timjan och använd gärna dina händer för ordentlig blandning. Forma till 12 små burgare och stek i smör på medelvärme i cirka 5-6 minuter per sida.
- 3** Blanda krossade rostade valnötter med smöret. Rosta på hamburgerbröden i ugnen. Bre sedan på valnötssmör på bottenbrödet, lägg på rödbetsallad, burgaren och toppa med krasse och sedan lite mer valnötssmör på brödlockets insida.