

Grisburgare med guacamole

Ingredienser

Biffar

400 g Grisfärs
3 msk Ströbröd
1 msk Vitlökspulver
1,5 tsk Salt
2 krm Grovmalen svartpeppar
1,5 krm Chilipulver
1 tsk Malen koriander
1 st Röd chili

Guacamole

2 st Avokado
1 tsk Limesaft
2 krm Salt
1 krm Grovmalen svartpeppar

Friterade jalapeñon

4 st Färska jalapenos
1,25 dl Vetemjöl
0,5 tsk Vitlökspulver
0,5 tsk Paprikapulver
2 krm Salt
0,5 dl Riven parmesan
0,5 dl Öl

Tillbehör

4 msk Olivolja
3 msk Finhackad koriander
4 st Hamburgerbröd
4 st Cheddarost i skivor
Srirachasås

En burgare med guacamole och friterad jalapeno - det är en hamburgare för dig som tycker om smaker från Mexico.

Förberedelsetid:

Tillagningstid: 01:00

Svårighetsgrad: Medel

Portioner: 4

Tillagning

Biffar

1.
Tillred biffarna genom att finhacka chilin och att blanda ihop övriga ingredienser i en beredningsskål. Forma biffar, och placera dem på ett bakplåtspapper.

Guacamole

1.
Gör guacamolen genom att mosa sönder avokadon i en skål. Tillsätt limesaft, salt och peppar. Rör om. Smaka av och tillsätt mera kryddor enligt egen smak.

Friterade jalapeñon

1.
Tillred friterade jalapeñon genom att skiva jalapeñon i en centimeter tjocka skivor.
2.
Hetta upp oljan till 180 grader i en tjockbottnad kastrull.
3.
Blanda ihop alla torra ingredienser och parmesanen. Knäck i äggen, tillsätt ölen och rör om till en jämn smet.
4.
Täck jalapeñoskivorna med frityrsmeten.
5.
Placera jalapeñoskivorna i den upphettade oljan och friterade ett par minuter. Plocka upp skivorna då de är gyllenbruna. Placera de friterade jalapeñoskivorna på ett hushållspapper så att extra fett rinner av.

Sammanställning

1.
Hetta upp en stekpanna, ringla lite olja i pannan och stek biffarna ett par minuter per sida tills biffarna är genomstekta. Placera ostskivorna på biffarna och låt dem smälta i cirka en minut.
2.
Rosta hamburgerbröden i en brödrost. Klicka guacamole på ena halvan, placera biffen med osten på, toppa med koriander, sriracha och friterad jalapeño. Servera hamburgarna varma.