

Kycklingburgare Med Avokadodressing (4 personer)

Preparation

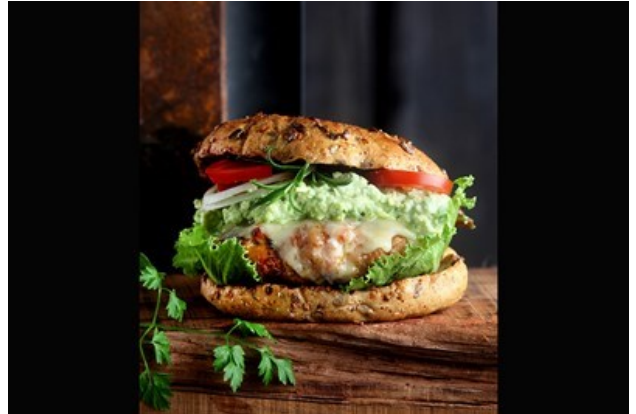
Dela tomaten på mitten, skrapa bort kärnorna och hacka tomatköttet. Blanda färs, tomathack, ströbröd, ägg och kryddmix till en slät smet. Låt vila i kylen ca 30 minuter.

Forma fyra fina burgare och grilla dem på medelvarm grill.

Rosta bröden på grillen och montera ihop fina burgare.

Avokadodressing:

Mosa avokadon med en gaffel, rör i övriga ingredienser och smaka av med salt och svartpeppar.



Produkter

kycklingfärs	400g
tomat	1 stor
ströbröd	0,5 dl
ägg	1 st
American Burger Kryddmix	2 tsk
goda bröd	4 st
cheddarost	4
	skivor
Sweet Baby Ray's BBQ Sauce	
sallad och grönsaker	
Avokadodressing	
avokado	1 stor
crème fraiche	1 msk
limejuice	1 tsk
färsk koriander eller persilja, hackad	1 msk

**Allergener*