HAUGEN-GRUPPEN

Ray´s Burgare Med Limepicklad Lök (4 personer)

Preparation

Vispa samman smör, BBQ-sås och hotsås till ett kryddsmör.

Blanda färsen försiktigt och smaksätt med salt och peppar. Forma fyra stora burgare och placera en kula kryddsmör mitt i burgaren. Tryck till färsen runt smöret så att det inte läcker ut.

Grilla på hög värme till önskad stekningsgrad. Montera fina burgare på nygrillat bröd. Servera med limpicklad lök.

Limepicklad Lök:

Lägg löken i lime och honung, rör om och låt dra i ca 30 minuter.

Produkter

högrevsfärs	600g
salt & svartpeppar	
Kryddsmör	
smör	4 msk
Sweet Baby Ray´s BBQ Sauce, valfri favorit	1 msk
Cholula Hot Sauce	0,5-1 tsk
skivor cheddarost	4 st
Sweet Baby Ray´s BBQ Sauce	1 msk
sallad och grönsaker	
goda bröd	4 st
Limepicklad Lök	
rödlökar, skivade	2 små
pressad lime	2 msk
flytande honung	1 msk

*Allergens